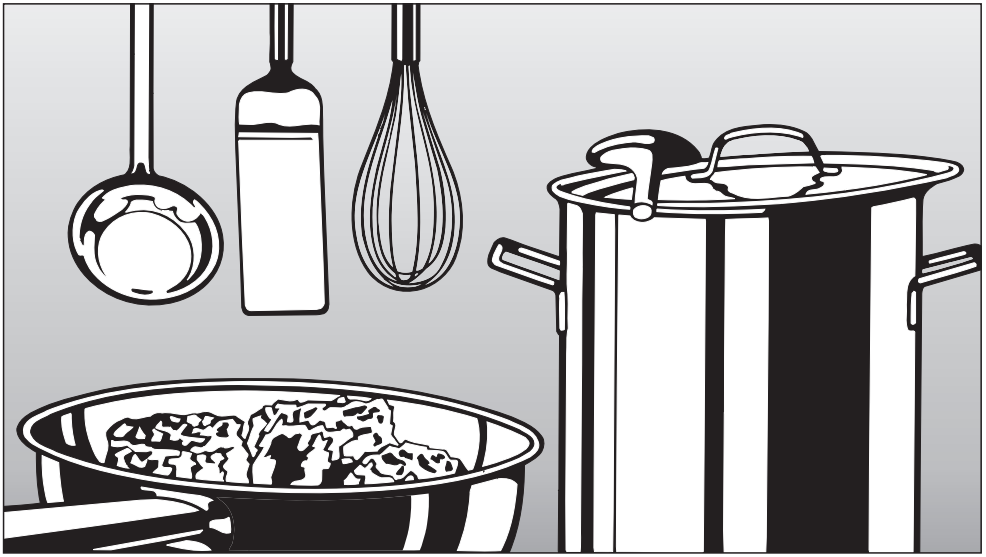
Brugs- og monteringsanvisning



Glaskeramiske induktionskogeplader
KM 6322 / KM 6323
KM 6347 / KM 6348

da - DK

Læs venligst brugs- og monterings-
anvisningen inden opstilling, installation
og ibrugtagning for at undgå skader
på personer og produkt.

M.-Nr. 09 449 620

Indholdsfortegnelse

Råd om sikkerhed og advarsler 4
Beskrivelse af kogepladen 12
KM 6322 / KM 6323 12
KM 6347 / KM 6348 13
Betjeningspanel 14
Kogezonedata 16
Miljøbeskyttelse 18
Inden kogepladen tages i brug 19
Første rengøring 19
Ibrugtagning 19
Induktion 20
Funktion 20
Lyde 21
Kogegrej 22
Indstillingsområder 23
Betjening 24
Betjeningsmåde 24
Kogepladen tændes 25
En kogezone aktiveres 25
Varmetrin indstilles 25
Varmetrin ændres 26
PowerFlex-kogeområde 26
Opkogsautomatik 27
Booster 29
Varmholdning 31
Kogepladen slukkes og restvarmeindikator 32
Energispareråd 33
Timer 34
Minutur 34
Automatisk frakobling af kogezone 35
Samtidig brug af timerfunktioner 36
Sikkerhed 37
Lås / Børnesikring 37
Stop & Go 39
Sikkerhedsafbrydelse 40
Sikring mod overophedning 41

Indholdsfortegnelse

Rengøring og vedligeholdelse 42
Programmering 44
Småfejl udbedres 48
Ekstra tilbehør 52
Con@ctivity og Miele@home 56
Kogepladen tilmeldes 56
Kogepladen afmeldes 57
Råd om sikkerhed ved indbygning 58
Sikkerhedsafstande 59
Ramme-/facetkogeplader 63
Råd om sikkerhed ved indbygning 63
Indbygningsmål 64
KM 6322 64
KM 6347 65
Indbygning 66
Kogeplader til indbygning i plan med bordplade 67
Indbygningsmål 67
KM 6323 67
KM 6348 68
Indbygning 69
Eltilslutning 72
Tilslutningsledning 73
Tilslutningsskema 74
Service / garanti 75
Typeskilt 78

Denne kogeplade overholder de foreskrevne sikkerhedsbestemmelser. Uhensigtsmæssig brug kan dog medføre skader på både bruger og ting.

Læs venligst brugs- og monteringsanvisningen grundigt, inden kogepladen tages i brug. Den indeholder vigtige anvisninger om indbygning, sikkerhed, brug og vedligeholdelse. Derved beskyttes personer, og skader på kogepladen undgås.

Miele kan ikke gøres ansvarlig for skader, der er opstået, fordi rådene om sikkerhed og advarslerne ikke er blevet fulgt.

Gem venligst brugs- og monteringsanvisningen, og giv den videre til en eventuel senere ejer.

Retningslinjer vedrørende brugen

▶ Denne kogeplade er beregnet til anvendelse i private husholdninger eller på lignende opstillingssteder.

▶ Denne kogeplade er ikke beregnet til udendørs brug.

▶ Brug kun kogepladen i almindelig husholdning til tilberedning og varmholdning af mad.
Det er ikke tilladt at anvende den til andre formål.

▶ Personer, som på grund af begrænsninger i fysisk eller psykisk formåen eller på grund af manglende erfaring eller uvidenhed ikke er i stand til at betjene kogepladen sikkert, må ikke anvende den uden opsyn.
Disse personer må kun bruge kogepladen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den sikkert, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

Børn i huset

▶ Børn under 8 år må ikke komme i nærheden af kogepladen, medmindre der holdes konstant opsyn med dem.

▶ Børn på 8 år eller derover må kun bruge kogepladen uden opsyn, hvis de er informeret om dens funktioner, så de kan betjene den korrekt, og hvis de forstår de farer, der kan opstå ved forkert betjening.

▶ Børn må ikke rengøre kogepladen uden opsyn.

▶ Hold altid øje med børn, der opholder sig i nærheden af kogepladen. Lad dem aldrig lege med kogepladen.

▶ Kogepladen bliver varm under brug og er det stadig et stykke tid, efter at den er slukket. Sørg for at holde børn væk fra kogepladen, indtil den er afkølet så meget, at man ikke længere kan brænde sig på den.

▶ Risiko for kvælning!
Børn kan under leg vikle sig ind i emballagemateriale (f.eks. folier) eller trække det over hovedet og blive kvalt. Opbevar derfor emballagedele uden for børns rækkevidde.

▶ Risiko for forbrænding!
Opbevar aldrig genstande, der kan være af interesse for børn, i skabe over eller bag kogepladen. Ellers kan børn fristes til at kravle op på kogepladen.

▶ Risiko for forbrænding og skoldning!
Sørg for, at børn ikke kan komme til at trække gryder og pander ned fra kogepladen. Drej gryder og pander, så håndtagene vender til siden og ikke stikker ud over kogepladens front.

▶ Anvend børnesikringen for at undgå, at børn ved et uheld kommer til at tænde for kogepladen eller ændre på indstillingerne.

Teknisk sikkerhed

▶ Installation, vedligeholdelse og reparation foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren. Installation, vedligeholdelse og reparation bør kun udføres af Miele Teknisk Service.

▶ En beskadiget kogeplade kan betyde fare for sikkerheden. Kontroller derfor kogepladen for synlige skader, inden den monteres. Tag aldrig en beskadiget kogeplade i brug!

▶ Kogepladens elektriske sikkerhed kan kun garanteres, når der er etableret forskriftsmæssig jordforbindelse. Denne grundlæggende sikkerhedsforanstaltning skal være i orden.
I tvivlstilfælde bør elinstallationen kontrolleres af en fagmand.

▶ De tilslutningsdata (frekvens og spænding), der er angivet på kogepladens typeskilt, skal ubetinget stemme overens med de eksisterende forhold på opstillingsstedet, så der ikke opstår skader på kogepladen. Kontroller dette før tilslutning.
I tvivlstilfælde bør man kontakte en elinstallatør.

▶ Multistikdåser og forlængerledninger giver ikke den nødvendige sikkerhed (risiko for brand) og bør derfor ikke anvendes ved tilslutning af kogepladen.

▶ Brug kun kogepladen i indbygget tilstand af hensyn til sikkerheden.

▶ Denne kogeplade må ikke anvendes på ikke-stationære opstillingssteder (f.eks. skibe).

▶ Berøring af spændingsførende tilslutninger samt ændring af den elektriske og mekaniske opbygning kan være farlig for brugeren og medføre funktionsforstyrrelser på kogepladen.
Åbn aldrig kogepladens kabinet.

▶ Reparation af kogepladen inden garantiens udløb bør kun foretages af Miele Teknisk Service, da eventuelle efterfølgende skader ellers ikke er omfattet af Mieles garanti.

▶ Defekte dele må kun udskiftes med originale Miele-reservedele. Kun hvis dette overholdes, kan Miele garantere, at sikkerhedskravene er opfyldt.

▶ Kogepladen er ikke beregnet til brug med et eksternt automatikur eller et fjernbetjeningssystem.

▶ Eltilslutning og udskiftning af ledningen bør kun foretages af en autoriseret fagmand. En beskadiget ledning må kun udskiftes med en speciel ledning af samme type. Se afsnittet Eltilslutning.

▶ Kogepladen skal være afbrudt fra elnettet under vedligeholdelse og reparation. Sørg for, at en af følgende betingelser er opfyldt:

– sikringerne i installationen er slået fra, eller
– skruesikringerne i installationen er skruet helt ud, eller
– stikket er trukket ud (hvis der er et).
  Træk ikke i ledningen på kogeplader med netstik, men i stikket, når kogepladen skal afbrydes fra elnettet.

▶ Hvis kogepladen er udstyret med et kommunikationsmodul, skal dette også være afbrudt fra nettet ved installation, vedligeholdelse og reparation på kogepladen.

▶ Risiko for elektrisk stød!
Tag ikke kogepladen i brug i tilfælde af fejl eller brud, revner eller ridser i den glaskeramiske plade. Sluk straks kogepladen, og afbryd den fra nettet.

Den daglige brug

▶ Overopvarmet olie og fedt kan selvantændes. Lad aldrig kogepladen være uden opsyn, når der anvendes olie eller fedt.
Forsøg aldrig at slukke ild i olie eller fedt med vand. Sluk kogepladen, og kvæl forsigtigt flammerne med et grydelåg eller et brandtæppe.

▶ Flamber aldrig under en emhætte. Flammer kan antænde emhættens fedtfiltre.

▶ Opbevar aldrig spraydåser, letantændelige flydende stoffer eller brændbare genstande i en skuffe lige under kogepladen, da de kan antændes ved opvarmning. Eventuelle bestikindsatser skal være af varmebestandigt materiale.

▶ Opvarm aldrig kogegrej uden indhold.

▶ Anvend aldrig kogepladen til henkogning og opvarmning af mad i lukkede dåser.
Der dannes overtryk i dåserne, hvorved de kan eksplodere.

▶ Tildæk aldrig kogepladen, f.eks. med afdækningsplader, et klæde eller beskyttelsesfolie.
Hvis der tændes for kogepladen ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at afdækningsmaterialet kan blive antændt, springe eller smelte.

▶ Hvis der anvendes et elapparat (f.eks. en håndmikser) i nærheden af kogepladen, skal man sørge for, at ledningen ikke kommer i berøring med den varme kogeplade. Ledningsisoleringen kan blive beskadiget.

▶ Hvis kogepladen er indbygget bag en køkkenlåge, må den kun anvendes med åben låge.
Luk først køkkenlågen, når restvarmeindikatorerne er gået ud.

▶ Kogepladen bliver varm under brug og er stadig varm i nogen tid, efter at den er slukket. Først når restvarmeindikatoren er slukket, er der ikke længere risiko for forbrænding.

▶ Man kan brænde sig på den varme kogeplade. Beskyt altid hænderne med grillhandsker eller grydelapper under arbejdet med den varme kogeplade. Anvend kun tørre grillhandsker eller grydelapper. Hvis de er våde eller fugtige, øges varmeledningen, hvorved der kan opstå forbrændinger.

▶ Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at metalgenstande, der ligger på kogepladen, opvarmes.
Andre materialer kan smelte eller brænde.
Fugtige grydelåg kan suge sig fast.
Brug ikke kogepladen som fralægningsplads.
Sluk altid kogezonerne efter brug!

▶ Hvis sukker, sukkerholdige madvarer, plast eller alufolie kommer på den varme kogeplade og smelter, beskadiges den glaskeramiske plade, når den afkøles. Sluk straks kogepladen, og skrab disse stoffer af med en glasskraber med barberblad, mens kogepladen stadig er varm. Tag grillhandsker på.
Rengør kogezonerne med glaskeramisk kogepladerens, så snart de er afkølet.

▶ Gryder, der koger tomme, kan medføre skader på den glaskeramiske plade. Lad ikke kogepladen være uden opsyn under brugen!

▶ Anvend kun gryder og pander med glat bund. Gryder og pander med ru bund kan lave ridser i den glaskeramiske plade.

▶ Salt, sukker eller sandkorn, f.eks. fra rensning af grøntsager, kan medføre ridser, hvis de kommer ind under kogegrejets bund. Sørg for, at kogepladen og kogegrejets bund er rene, inden kogegrejet sættes på.

▶ Sørg for, at der ikke falder genstande ned på den glaskeramiske plade. Selv lette genstande (f.eks. en saltbøsse) kan give ridser eller brud i den glaskeramiske plade.

▶ Varme genstande på sensortasterne og displayene kan beskadige elektronikken nedenunder. Stil derfor aldrig varme gryder eller pander på sensortasterne eller displayene.

▶ På grund af induktionskogezonernes høje opvarmningshastighed kan kogegrejets bund på meget kort tid nå selvantændelsestemperaturen for olie eller fedt. Lad ikke kogepladen være uden opsyn, når den er tændt!

▶ Opvarm aldrig fedt og olie i mere end et minut og aldrig med boosterfunktion.

▶ Kun for personer med pacemaker:
I umiddelbar nærhed af den tændte kogeplade opstår der et elektromagnetisk felt. Indvirkning på pacemakeren er dog usandsynlig. Forespørg i tvivlstilfælde hos producenten af pacemakeren eller hos lægen.

▶ Magnetiserbare genstandes funktion kan blive påvirket af den tændte kogeplades elektromagnetiske felt.
Kreditkort, lagermedier, lommeregnere osv. må derfor ikke komme i nærheden af den tændte kogeplade.

▶ Metalliske genstande, der opbevares i en skuffe under kogepladen, kan blive varme ved længerevarende, intensiv brug af kogepladen. Opbevar derfor ikke metalliske genstande i en skuffe lige under kogepladen.

▶ Kogepladen er udstyret med en køleblæser. Hvis der under den indbyggede kogeplade er en skuffe, skal der være tilstrækkelig afstand mellem indholdet i skuffen og undersiden af kogepladen for at sikre tilstrækkelig kølelufttilførsel til kogepladen.
Opbevar ikke spidse eller små genstande eller papir i skuffen, da de kan suges ind i eller trænge igennem ventilationsgitteret og beskadige blæseren eller reducere afkølingen.

▶ Anvend aldrig to kogegrej samtidigt på en kogezone, en koge-/stegezone eller et PowerFlex-kogeområde.

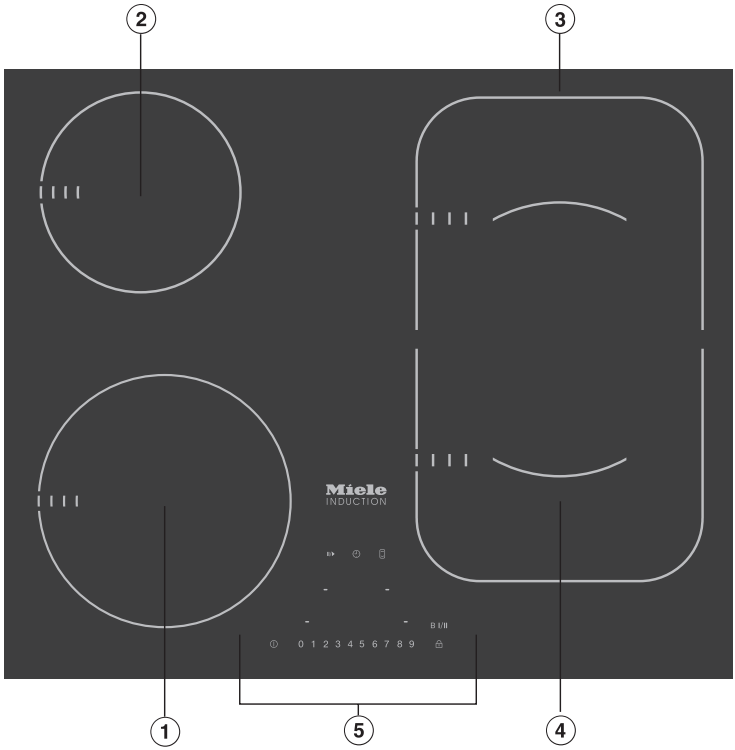
Rengøring og vedligeholdelse

▶ Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen. Dampen kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

▶ Hvis kogepladen er monteret over en ovn med pyrolysefunktion, må den ikke bruges under pyrolyseprocessen, da dette kan udløse kogepladens sikring mod overophedning (se pågældende afsnit).

Beskrivelse af kogepladen

KM 6322 / KM 6323



① Kogezone med booster

② Kogezone med booster

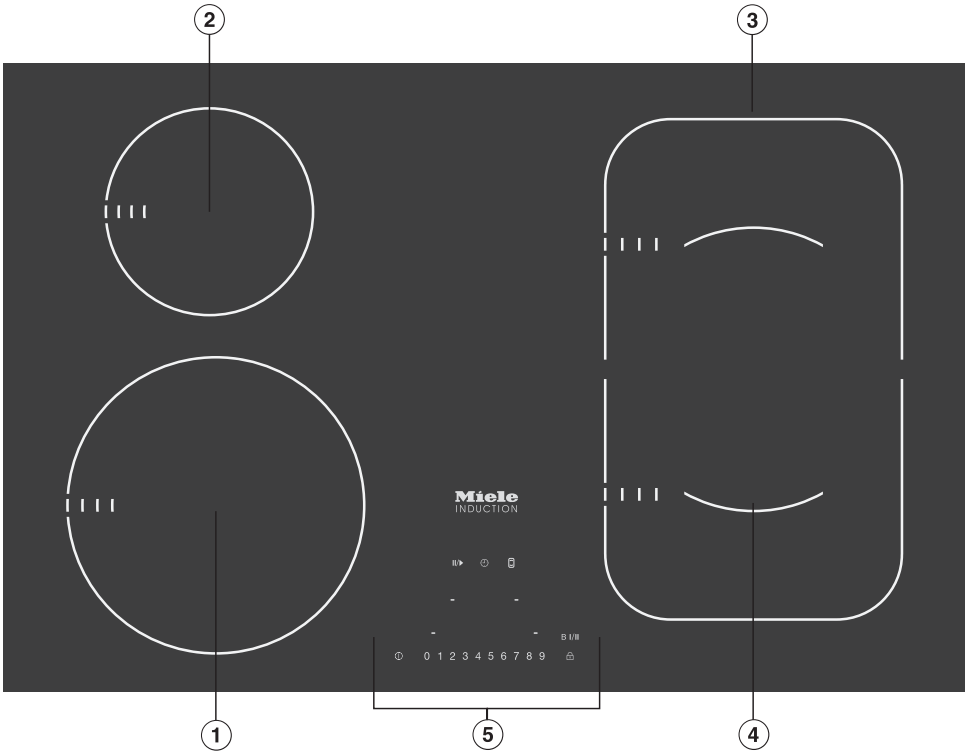
③ PowerFlex-kogezone med TwinBooster

④ PowerFlex-kogezone med TwinBooster

③ + ④ kan kombineres til et PowerFlex-kogeområde

⑤ Betjeningspanel

KM 6347 / KM 6348



① Kogezone med booster

② Kogezone med booster

③ PowerFlex-kogezone med TwinBooster

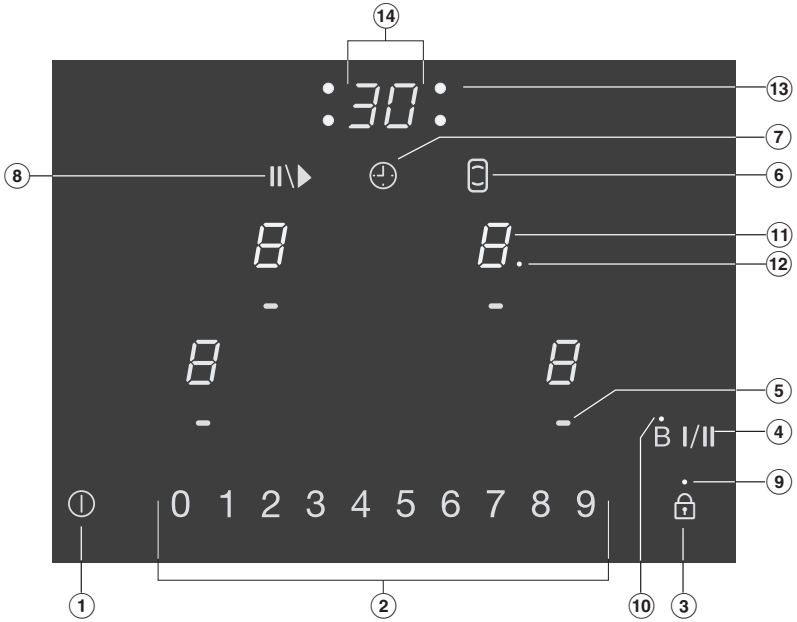
④ PowerFlex-kogezone med TwinBooster

③ + ④ kan kombineres til et PowerFlex-kogeområde

⑤ Betjeningspanel

Beskrivelse af kogepladen

Betjeningspanel



Sensortaster

① Tænd/Sluk

② Betjeningsskala
- Indstilling af varmetrin
- Indstilling af tid

③ Lås

④ Booster / TwinBooster

⑤ Valg af kogezone

⑥ Tilkobling af PowerFlex-kogeområde

⑦ - Valg af timer
- Skift mellem timer-funktionerne
- Valg af en frakoblingstid (se afsnittet Automatisk frakobling af kogezone)

⑧ Stop & Go

Kontrollamper

⑨ Lås

⑩ Booster

Kogezonedisplay

⑪

0	=	Kogezone klar til brug
h	=	Varmholdningstrin
1 til 9	=	Varmetrin
ı	=	Trin 1 TwinBooster
ıı	=	Booster / Trin 2 TwinBooster
u	=	Manglende eller uegnet kogegrej (se afsnittet Induktion)
E	=	Restvarme
A	=	Opkogsautomatik ved udvidet antal varmetrin

⑫ Kontrollampe til opkogsautomatik eller udvidet antal varmetrin (se afsnittet Programmering)

Tidsdisplay

⑬ Kontrollampe for relevant kogezone, f.eks. bageste højre kogezone

⑭ Tid i minutter

Beskrivelse af kogepladen

Kogezonedata

Kogezone	KM 6322 / KM 6323	
	Min. - maks. ∅ i cm*	Varmeeffekt i watt ved 230 V**
⊡	14 - 20	Normal 1850 Booster 3000
⊡	10 - 16	Normal 1400 Booster 2200
⊡	15 - 23	Normal 2100 TwinBooster, trin 1 3000 TwinBooster, trin 2 3700
⊡	15 - 23	Normal 2100 TwinBooster, trin 1 3000 TwinBooster, trin 2 3700
⊡ + ⊡	22 - 23 / 23 x 39	Normal 3400 TwinBooster, trin 1 4800 TwinBooster, trin 2 7400
		I alt: 7400

* Inden for det angivne område kan der anvendes kogegrej med enhver vilkårlig diameter.

** Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

Kogezone	KM 6347 / KM 6348	
	Min. - maks. ∅ i cm*	**Varmeeffekt i watt ved 230 V****
⊡	16 - 23	Normal 2300 TwinBooster, trin 1 3000 TwinBooster, trin 2 3700
⊡	10 - 16	Normal 1400 Booster 2200
⊡	15 - 23	Normal 2100 TwinBooster, trin 1 3000 TwinBooster, trin 2 3700
⊡	15 - 23	Normal 2100 TwinBooster, trin 1 3000 TwinBooster, trin 2 3700
⊡ + ⊡	22 - 23 / 23 x 39	Normal 3400 TwinBooster, trin 1 4800 TwinBooster, trin 2 7400
		I alt: 7400

* Inden for det angivne område kan der anvendes kogegrej med enhver vilkårlig diameter.

** Den angivne effekt kan variere afhængig af kogegrejets størrelse og materiale.

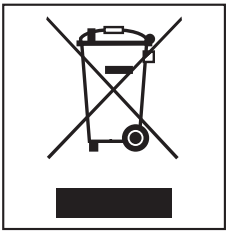
Bortskaffelse af emballagen

Emballagen beskytter kogepladen mod transportskader. Emballagematerialerne er valgt ud fra miljø- og affaldsmæssige hensyn og kan således genbruges.

Genbrug af emballagematerialerne sparer råstoffer og mindsker affaldsproblemerne. Emballagen bør derfor afleveres på nærmeste genbrugsstation/ opsamlingssted.

Bortskaffelse af en gammel kogeplade

Gamle elektriske og elektroniske produkter indeholder stadig værdifulde materialer. De indeholder imidlertid også skadelige stoffer, som er nødvendige for deres funktion og sikkerhed. Hvis disse bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet eller behandles forkert, kan det skade den menneskelige sundhed og miljøet. Bortskaf derfor ikke den gamle kogeplade med husholdningsaffaldet.



Aflever i stedet for den gamle kogeplade på nærmeste opsamlingssted eller den lokale genbrugsstation, så delene kan blive genanvendt.

Sørg for, at den gamle kogeplade opbevares utilgængeligt for børn, indtil den skal fjernes.

Klæb det medfølgende typeskilt ind i afsnittet Typeskilt.

Første rengøring

- Fjern eventuelle beskyttelsesfolier og mærkater.
- Tør kogepladen af med en fugtig klud og eftertør den, inden den tages i brug første gang.

Ibrugtagning

Kun gældende for facetslebne kogeplader (med slebet glaskant): De første dage efter indbygningen kan der stadig være en lille synlig spalte mellem kogeplade og køkkenbordplade. Den mindskes efterhånden, når kogepladen bruges. Kogepladens elektriske sikkerhed er dog stadig sikret trods den lille spalte.

Kogepladens metaldele er beskyttet med et plejemiddel. Derfor kan der forekomme en generende lugt og eventuelt lidt damp, først gang kogepladen tændes. Ligeledes kan der under de første timers brug opstå lugt, når induktionsspolerne opvarmes. Dette reduceres for hver yderligere brug og forsvinder til sidst helt.

Lugten og en evt. forekomst af damp er ikke tegn på forkert tilslutning eller fejl på kogepladen, og det er ikke sundhedsskadeligt.

Vær opmærksom på, at opvarmningstiden er meget kortere på induktionskogeplader end på traditionelle kogeplader.

Induktion

Funktion

Under en induktionskogezone ligger der en induktionsspole. Når der tændes for kogezonen, frembringer denne spole et magnetfelt, som virker direkte på grydebunden og opvarmer denne. Kogezonen opvarmes kun indirekte af den varme, som gryden afgiver.

Induktionen fungerer kun, når der anvendes kogegrej med magnetiserbar bund (se afsnittet Kogegrej). Den registrerer automatisk kogegrejets størrelse.

I kogezonedisplayet blinker skiftevis symbolet ⍦ og det indstillede varmetrin, når

– kogezonen tændes uden kogegrej eller med uegnet kogegrej (kogegrej, som ikke har magnetiserbar bund),

– diameteren på bunden af det anvendte kogegrej er for lille,

– kogegrejet tages af en tændt kogezone.

Hvis der sættes egnet kogegrej på inden for 3 minutter, slukker ⍦, hvorefter man kan fortsætte.

Sættes der ikke noget eller uegnet kogegrej på, slukker kogezonen automatisk efter 3 minutter.

Risiko for forbrænding!
Brug ikke kogepladen som fralægningsplads; læg f.eks. aldrig bestik eller andre metalliske genstande på den.
Hvis kogepladen er tændt, hvis der tændes for den ved en fejltagelse, eller hvis der er restvarme på den, er der risiko for, at genstandene opvarmes.
Sluk altid kogezonerne efter brug.

Lyde

Når en induktionskogeplade er i brug, kan der - afhængigt af materiale og forarbejdning af kogegrejets bund - opstå følgende lyde i kogegrejet:

– Ved høje varmetrin kan der opstå en brummen. Denne bliver svagere eller forsvinder, hvis der skrues ned for varmen.

– I forbindelse med kogegrej, hvis bund er lavet af forskellige materialer (f.eks. sandwichbund), kan der opstå en knitren.

– Hvis kogezoner, der er forbundet med hinanden (se afsnittet Booster), er tændt samtidigt, og der er sat kogegrej på dem med en bund af forskellige materialer (f.eks. sandwichbund), kan der forekomme en fløjten.

– I forbindelse med elektroniske koblingsprocesser kan der, især på lave varmetrin, forekomme en klikken.

– Når køleblæseren tilkobles, kan der høres en surren. Køleblæseren tilkobles for at beskytte elektronikken ved intensiv brug af kogepladen. Køleblæseren kan stadig køre, efter at der er slukket for kogepladen.

Kogegrej

Velegnet er kogegrej af:

– rustfrit stål med magnetiserbar bund

– emaljeret stål

– støbejern.

Ikke egnet er kogegrej af:

– rustfrit stål med ikke-magnetiserbar bund

– aluminium eller kobber

– glas, keramik eller stentøj.

Hvis man ikke er sikker på, om en gryde eller pande er egnet til induktion, kan man kontrollere dette ved at holde en magnet mod kogegrejets bund. Bliver magneten siddende, er kogegrejet egnet.

Bemærk venligst, at kogegrejets brugsegenskaber kan have indflydelse på, hvor ensartet stege-/kogeresultatet bliver.

For at udnytte kogezonen optimalt bør der vælges kogegrej af en sådan størrelse, at det passer mellem den inderste og den yderste markering af kogezonen. Hvis kogegrejet er mindre end den inderste markering, reagerer kogezonen, som om der ikke var noget kogegrej på den.

Bemærk venligst, at det ofte er diameteren på kogegrejets åbning, der angives. Det afgørende er imidlertid bundens diameter, der som regel er mindre.

Risiko for forbrænding!
Hvis kogegrejet kun står delvist på koge-/stegezonen, kan håndtagene blive meget varme.
Anbring kogegrejet midt på koge-/stegezonen.

Kogepladen er som standard programmeret med 9 varmetrin. Hvis der ønskes mulighed for en finere indstilling af varmetrinnene, kan antallet af varmetrin udvides (se afsnittet Programmering). Mellemtrinnene vises med en lysende prik ved siden af tallet.

	Indstillingsområde	
	Standard (9 varmetrin)	**Udvidet (17 varmetrin)**
Varmholdning	h	h
Smør smeltes Gelatine smeltes	1 - 2	1 - 2.
Mælkeretter	2	2 - 2.
Opvarmning af små mængder væske Kogning af ris	3	3 - 3.
Optøning af grøntsager i blok	3	2. - 3
Udblødning af kerner	3	2. - 3.
Opvarmning af flydende og delvist flydende retter Omeletter og spejlæg Dampning af frugt	4	4 - 4.
Hævning af dejvarer	4	4 - 5.
Dampning af grøntsager, fisk	5	5
Optøning og opvarmning af dybfrostvarer	5	5 - 5.
Opkogning af større mængder, f.eks. gryderetter Jævning af cremer og saucer, f.eks. hollandaise	6	5. - 6
Skånsom stegning (uden at fedtstoffet overopvarmes) af spejlæg	6	5. - 6.
Skånsom stegning (uden at fedtstoffet overopvarmes) af fisk, schnitzel, medister	7	6. - 7.
Kartoffelkager, pandekager	7	6. -7
Bruning af grydestege	8	8 - 8.
Kogning af større mængder vand Opkogning	9	9

Angivelserne er vejledende.
Induktionsspolens effekt varierer afhængig af materiale og størrelse på kogegrejets bund. Derfor er det muligt, at varmetrinnene kan afvige en smule for kogegrejet. De optimale indstillinger for kogegrejet konstateres ved den daglige brug.

Betjeningsmåde

Den glaskeramiske kogeplade er udstyret med elektroniske sensortaster, der reagerer på fingerkontakt.

Kogepladen betjenes ved berøring af sensortasterne med en finger. Enhver reaktion fra tasterne bekræftes med et akustisk signal.

Kogezonerne og timeren skal være "aktive", når et varmetrin eller en tid skal indstilles eller ændres.
For at aktivere en kogezone eller timeren skal tasten for den pågældende kogezone eller for timeren berøres. Efter berøring af tasten begynder det pågældende kogezone- eller tidsdisplay at blinke. Så længe displayet blinker, er kogezonen eller timeren "aktiv", og der kan foretages indstilling af varmetrin eller tid.
Undtagelse:
Hvis kun én kogezone er i brug, kan varmetrinnet ændres uden forudgående aktivering.

Hvis betjeningspanelet er snavset eller der ligger genstande på det, reagerer sensortasterne ikke, eller der kan uforsætligt blive tændt for en kogezone, ligesom der automatisk kan blive slukket for kogepladen (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).
Varmt kogegrej på betjeningspanelet kan beskadige elektronikken nedenunder.
Hold betjeningspanelet rent, undlad at lægge genstande på det, og stil ikke varmt kogegrej på det.

Risiko for brand!
Hold altid kogepladen under opsyn, når den er i brug!

Kogepladen tændes

■ Berør tasten ⏻.

I alle displayene for kogezonerne vises et *0*. Hvis der ikke foretages mere, slukker kogepladen af sikkerhedsmæssige årsager efter få sekunder.

En kogezone aktiveres

■ Berør tasten for den ønskede kogezone kortvarigt.

0 blinker i kogezonens display.

Varmetrin indstilles

Standard-indstillingsområde

■ Berør tallet for den ønskede indstilling på betjeningsskalaen.

Det indstillede varmetrin blinker i få sekunder og lyser herefter konstant.

Udvidet indstillingsområde
(se afsnittet Indstillingsområder)

■ Berør området mellem to tal.

Det indstillede varmetrin blinker i få sekunder og lyser derefter konstant. Mellemtrinnene vises med en lysende prik efter tallet.

Varmetrin ændres

■ Berør tasten for den ønskede kogezone kortvarigt.

Varmetrinnet blinker i kogezonens display.

■ Indstil det ønskede varmetrin ved berøring at det tilsvarende tal på betjeningsskalaen.

Hvis kun én kogezone er i brug, kan varmetrinnet ændres uden forudgående aktivering.

PowerFlex-kogeområde

PowerFlex-kogezonerne kan kombineres til et PowerFlex-kogeområde. Indstillingerne for kogeområdet styres via kogezonen bagest til højre; i displayet for kogezonen forrest til højre lyser -.

Aktivering/deaktivering

■ Berør tasten .

Tip

Hvis en stor mængde væske skal opvarmes hurtigst muligt, kan PowerFlex-kogeområdet anvendes. Kogeområdet har på TwinBooster trin 2 den højeste varmeeffekt af alle kogezoner. Kogegrejet skal have en diameter på min. 22 cm. Anbring kogegrejet i den markerede cirkel midt på kogeområdet.

Opkogsautomatik

Når opkogsautomatikken er aktiveret, varmer kogezonen automatisk på højeste varmetrin og skifter derefter ned til det indstillede varmetrin (varmetrin til videre tilberedning). Opkogstiden afhænger af det valgte varmetrin til videre tilberedning (se skemaet).

Aktivering

■ Berør tasten for den ønskede kogezone kortvarigt.

Kogezonens kontrollampe blinker.

■ Berør tallet for det ønskede varmetrin til videre tilberedning, indtil der lyder et signal, og kontrollampen til højre for varmetrinnet lyser i kogezonedisplayet.

Når opkogstiden er gået, slukker kontrollampen til højre for varmetrinnet til videre tilberedning.

Ved **udvidet** antal varmetrin (se afsnittet Programmering) blinker *A* og varmetrinnet til videre tilberedning skiftevis under opkogstiden.

Hvis varmetrinnet til videre tilberedning ændres under opkogstiden, deaktiveres opkogsautomatikken.

Deaktivering

■ Berør tasten for den ønskede kogezone kortvarigt.

Kogezonens kontrollampe blinker.

■ Berør det indstillede varmetrin til videre tilberedning, indtil kontrollampen eller *A* slukker.

eller

■ Indstil på et andet varmetrin.

Varmetrin til videre tilberedning*	Opkogstid i min. og sek. (ca.)
1	0 : 15
1.	0 : 15
2	0 : 15
2.	0 : 15
3	0 : 25
3.	0 : 25
4	0 : 50
4.	0 : 50
5	2 : 00
5.	5 : 50
6	5 : 50
6.	2 : 50
7	2 : 50
7.	2 : 50
8	2 : 50
8.	2 : 50
9	-

* Viderekogningstrinnene med punktum er kun mulige, når antallet af varmetrin er udvidet (se afsnittet Programmering).

Booster

Kogezonerne er udstyret med en booster eller en TwinBooster (se afsnittet Beskrivelse af kogepladen).

Boosteren er en effektforstærker til hurtig opvarmning af store mængder, f.eks. vand til pasta (se Tip i afsnittet PowerFlex-kogeområde). Den forstærkede effekt er aktiv i maks. 15 minutter.

Boosteren kan højst anvendes på to kogezoner samtidigt.

Hvis boosteren tilkobles, når

– der ikke er indstillet noget varmetrin, kobles der automatisk tilbage til varmetrin 9, når boostertiden er gået, eller hvis boosteren kobles fra tidligere.

– der er indstillet et varmetrin, kobles der automatisk tilbage til det tidligere valgte varmetrin, når boostertiden er gået, eller hvis boosteren kobles fra tidligere.

Hvis kogegrejet fjernes, mens boosteren er tilkoblet, fortsætter nedtællingen af boostertiden.

Kogezonerne er forbundet med hinanden to og to, for at boostereffekten kan opnås.

Mens boosteren er aktiveret på en kogezone, reduceres maks.-effekten i den forbundne kogezone. Dette har en af følgende virkninger:
- Opkogsautomatikken deaktiveres
- Varmetrinnet reduceres
- Den forbundne kogezone frakobles.

Booster tilkobles

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Indstil evt. et varmetrin.
- Berør tasten **B I/II**.

Kontrollampen for boosteren lyser, og i kogezonens display begynder ,, at blinke.

Efter få sekunder lyser ,, konstant, og kontrollampen slukker.

TwinBooster tilkobles

Trin 1

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Indstil evt. et varmetrin.
- Berør tasten **B I/II**.

Kontrollampen for boosteren lyser, og i kogezonens display blinker ,. Efter nogle sekunder lyser , konstant, og kontrollampen slukker.

Trin 2

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Indstil evt. et varmetrin.
- Berør tasten **B I/II** 2 gange.

Kontrollampen for boosteren lyser, og i kogezonens display blinker ,,. Efter nogle sekunder lyser ,, konstant, og kontrollampen slukker.

Booster / TwinBooster frakobles

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Berør tasten **B I/II**, indtil kontrollampen for boosteren slukker, og det indstillede varmetrin vises i kogezonens display.

eller

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Indstil på et andet varmetrin.

Varmholdning

Alle kogezoner har et varmholdningstrin "h". Det ligger mellem varmetrinnene 0 og 1.

Varmholdningsfunktionen er ikke beregnet til genopvarmning af mad, der er blevet kold, men til at holde mad varm lige efter tilberedningen.

Når varmholdningstrinnet er valgt, kobler kogezonen fra efter maks 2 timers brug.

Varmholdningstrin indstilles

- Berør tasten for den ønskede kogezone.
- Berør betjeningsskalaen mellem varmetrinnene 0 og 1.

I kogezonedisplayet vises "h".

Tips

– Hold kun mad varm i kogegrej (gryde / pande). Læg låg på kogegrejet.

– Det er ikke nødvendigt at røre i maden under varmholdningen.

– Tab af næringsstoffer starter ved tilberedningen af madvarerne og fortsætter, når maden holdes varm. Jo længere tid maden holdes varm, desto større er tabet af næringsstoffer. Lad varmholdningstiden være så kort som mulig.

Kogepladen slukkes og restvarmeindikator

En kogezone slukkes

■ Berør tasten for den ønskede kogezone 2 gange.

I kogezonens display blinker et *0* i få sekunder. Hvis kogezonen stadig er varm, tændes restvarmeindikatoren kort tid derefter.

Kogepladen slukkes

■ Berør tasten ⏻.

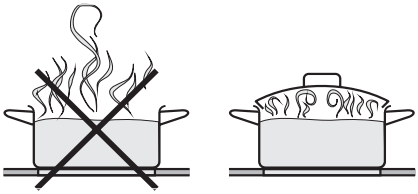
Herved slukkes alle kogezoner, og restvarmeindikatorerne for de kogezoner, der stadig er varme, lyser.

Restvarmeindikator

Restvarmeindikatorens bjælker slukker, efterhånden som kogezonerne afkøles. Den sidste bjælke slukker først, når kogezonerne kan berøres uden risiko for forbrænding.

Risiko for forbrænding!
Undlad at berøre kogezonerne, så længe restvarmeindikatorerne lyser.

– Tilbered så vidt muligt altid maden i lukkede gryder eller pander. Derved undgås unødigt varmeforbrug.



åben lukket

– Vælg en lille gryde til små mængder. En lille gryde bruger mindre energi end en større, mindre fyldt gryde.

– Tilbered med så lidt vand som muligt.

– Skru rettidigt ned på et lavere varmetrin efter opkogning eller bruning.

– Tilberedningstiden kan reduceres væsentligt ved anvendelse af en trykkoger.

Timer

Timeren kan kun aktiveres, når kogepladen er tændt.

Timeren kan anvendes til to funktioner:

– som minutur

– til automatisk frakobling af en kogezone.

Der kan indstilles en tid på op til 99 minutter.

Minutur

Indstilling

Eksempel: Indstilling af en tid på 15 minutter.

■ Tænd kogepladen, hvis den er slukket.

■ Berør tasten ◴.

I tidsdisplayet vises *00*, og det højre *0* blinker.

Først indstilles tierne og derefter enerne.

■ Berør tallet, der skal indstilles på tierpladsen (her 1), på betjeningsskalaen.

Tidsdisplayet skifter, *1* blinker til højre.

■ Berør tallet, der skal indstilles på enerpladsen (her 5), på betjeningsskalaen.

Tidsdisplayet skifter, 1 "springer" til venstre, og til højre vises *5*.

Minuturstiden begynder at tælle ned.

Ændring

■ Berør tasten ◴.

■ Indstil den ønskede tid som beskrevet ovenfor.

Sletning

■ Berør tasten ◴, indtil tidsdisplayet viser *00*.

Automatisk frakobling af kogezone

Der kan foretages en tidsindstilling, så en kogezone automatisk frakobles efter en bestemt tid.
Alle kogezoner kan programmeres samtidigt.

Hvis den programmerede tid er længere end den maksimalt tilladte driftstid, frakobles kogezonen af sikkerhedsafbryderen (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).

- Indstil et varmetrin for den ønskede kogezone.
- Berør tasten ◴ så mange gange, at kontrollampen for kogezonen blinker.

Hvis flere kogezoner er tændt, blinker kontrollamperne i retning med uret begyndende foran til venstre.

- Indstil den ønskede tid.

Den indstillede tid tælles ned minutvis. Den resterende tid kan aflæses i tidsdisplayet, og den kan til enhver tid ændres.

Ønskes yderligere en kogezone frakoblet automatisk, gøres dette på samme måde.

Er der programmeret flere frakoblingstider, vises den korteste resttid, og kontrollampen for den pågældende kogezone blinker. De andre kontrollamper lyser konstant. For at få vist de resttider, der kører i baggrunden, berøres tasten ◴ så mange gange, at den ønskede kontrollampe blinker.

Samtidig brug af timerfunktioner

Funktionerne minutur og automatisk frakobling kan anvendes samtidigt.

Der er programmeret en eller flere frakoblingstider, og **samtidig** ønskes **minuturet** anvendt:
Berør tasten ◴ så mange gange, at kontrollamperne for de programmerede kogezoner lyser konstant, og *00* vises i tidsdisplayet.

Minuturet er indstillet, og **samtidig** ønskes en eller flere **frakoblingstider** programmeret:
Berør tasten ◴ så mange gange, at kontrollampen for den ønskede kogezone blinker.

Kort tid efter den sidste indstilling skifter tidsdisplayet til visning af den korteste resttid.
Resttiderne, der kører i baggrunden, kan kaldes frem ved at berøre tasten ◴ så mange gange, at
- kontrollampen for den ønskede kogezone blinker (automatisk frakobling).
- kun tidsdisplayet blinker (minutur).

Idet der gås ud fra den viste korteste resttid, vælges alle tilkoblede kogezoner og minuturstiden i retning med uret.

Lås / Børnesikring

For at undgå at man ved en fejltagelse kommer til at tænde kogepladen eller kogezonerne eller til at ændre en varmeindstilling, er kogepladen udstyret med en lås.

Låsen aktiveres, når kogepladen er tændt. Når den er aktiveret, kan kogepladen kun betjenes i et vist omfang:

– Kogezonernes varmetrin og timerens indstilling kan ikke længere ændres.

– Kogezonerne, kogepladen og timeren kan kun slukkes og derefter ikke længere tændes.

Børnesikringen aktiveres, når kogepladen er slukket. Når den er aktiveret, kan kogepladen ikke tændes, og timeren kan ikke betjenes.

Kogepladen er programmeret til, at børnesikringen skal aktiveres manuelt.
Programmeringen kan indstilles, så børnesikringen aktiveres automatisk 5 minutter efter, at kogepladen er slukket, hvis låsen ikke aktiveres manuelt (se afsnittet Programmering).

Hvis en ikke tilladt sensortast berøres, mens låsen eller børnesikringen er aktiveret, vises kontrollampen og i tidsdisplayet *LC* i nogle sekunder.

Som standardindstilling er indstillet 3-finger-betjening. Denne indstilling kan ændres til 1-finger-betjening (se afsnittet Programmering).

Låsen og børnesikringen deaktiveres ved strømafbrydelse.

Aktivering

3-finger-betjening (indstilling ved levering)

- Berør samtidigt tasten 🔒 og valgtasterne for de to højre kogezoner, indtil kontrollampen for låsen og LC i tidsdisplayet vises.

Efter kort tid slukker kontrollampen og LC.

1-finger-betjening

- Berør tasten 🔒, indtil kontrollampen for låsen og LC i tidsdisplayet vises.

Efter kort tid slukker kontrollampen og LC.

Deaktivering

3-finger-betjening (indstilling ved levering)

- Berør samtidigt tasten 🔒 og valgtasterne for de to højre kogezoner, indtil kontrollampen for låsen og LC i tidsdisplayet slukkes.

1-finger-betjening

- Berør tasten 🔒, indtil kontrollampen for låsen og LC i tidsdisplayet slukkes.

Stop & Go

Kogepladen er udstyret med en funktion, som ved aktivering reducerer alle tændte kogezoners varmetrin til *1*. Kogezonernes varmetrin og timerens indstilling kan ikke ændres, og kogepladen kan kun slukkes.

Når funktionen deaktiveres, arbejder kogezonerne videre med den sidst indstillede varmeeffekt.
Hvis funktionen ikke deaktiveres, slukker kogepladen automatisk efter 1 time.

Ved aktivering af Stop & Go
- bliver afviklingen af en indstillet tid for automatisk frakobling afbrudt. Ved deaktivering kører tiden videre.
- kører minuturet videre uden afbrydelse.

Aktivering

■ Berør tasten **II/▶**.

Varmeeffekten i de tændte kogezoner reduceres til varmetrin 1.

Deaktivering

■ Berør tasten **II/▶**.

Kogezonerne arbejder videre på det sidst indstillede varmetrin.

Sikkerhedsafbrydelse

Hvis kogepladen er tændt for længe

Hvis en kogezone opvarmes usædvanligt længe (se skemaet) med uforandret varmeeffekt, slukkes den automatisk, og restvarmeindikatoren for den pågældende kogezone lyser.

Når kogezonen skal anvendes igen, tændes den som normalt.

Varmetrin*	Maksimal driftstid i timer
h	2
1 / 1.	10
2 / 2.	5
3 / 3.	5
4 / 4.	4
5 / 5.	3
6 / 6.	2
7 / 7.	2
8 / 8.	2
9	1

* Varmetrinnene med punktum er kun mulige, når antallet af varmetrin er udvidet (se afsnittet Programmering).

Hvis tasterne tildækkes

Hvis en eller flere taster tildækkes i mere end ca. 10 sekunder, f.eks. ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand, slukkes kogepladen automatisk.
I tidsdisplayet blinker et *F*.

■ Rengør betjeningspanelet, eller fjern eventuelle genstande.

F slukker. Kogepladen kan nu anvendes igen.

Sikring mod overophedning

Alle induktionsspoler og kølelegemer i elektronikken er hver især udstyret med en sikring mod overophedning. Inden induktionsspolerne eller kølelegemerne bliver for varme, aktiverer sikringen mod overophedning en af følgende sikkerhedsforanstaltninger:

Induktionsspole

– En tilkoblet boosterfunktion afbrydes.

– Det indstillede varmetrin reduceres.

– Kogezonen frakobles automatisk.
I tidsdisplayet blinker "FE" og "44" skiftevis.

Kogezonen kan tages i brug igen som normalt, når fejlmeldingen er slukket.

Kølelegeme

– En tilkoblet boosterfunktion afbrydes.

– Det indstillede varmetrin reduceres.

– Kogezonerne kobler automatisk fra.

Først når kølelegemet er tilstrækkeligt afkølet, kan de pågældende kogezoner igen bruges normalt.

Sikringen mod overophedning kan blive aktiveret, hvis

– kogegrejet opvarmes uden indhold.

– fedt eller olie opvarmes på et højt varmetrin.

– undersiden af kogepladen ikke ventileres tilstrækkeligt.

– en varm kogezone tilkobles igen efter en strømafbrydelse.

Hvis sikringen mod overophedning udløses igen, selv om årsagen er fjernet, kontaktes Miele Teknisk Service.

Risiko for at komme til skade!
Brug aldrig et damprengøringsapparat til rengøring af kogepladen. Dampen kan trænge ind til de spændingsførende dele og medføre kortslutning.

Rengør kogepladen efter hver brug, men først når den er afkølet.

Aftør kogepladen efter hver rengøring for at undgå kalkpletter.

For at undgå beskadigelse af overfladerne bør følgende rengøringsmidler undgås:

- opvaskemiddel til opvask i hånden
- soda-, alkali-, ammoniak-, syre- eller kloridholdige rengøringsmidler
- kalkopløsende rengøringsmidler
- plet- og rustfjernere
- rengøringsmidler med skurende virkning, f.eks. skurepulver, flydende skuremiddel og pimpsten
- rengøringsmidler, der indeholder opløsningsmiddel
- opvaskemiddel til opvaskemaskiner
- grill- og ovnspray
- glasrengøringsmiddel
- hårde børster og skuresvampe (f.eks. grydesvampe) eller brugte svampe, der indeholder rester af skuremiddel
- spidse genstande
  (så tætningerne mellem glaskeramik og ramme og mellem ramme og bordplade ikke beskadiges).

Undlad at anvende opvaskemiddel til opvask i hånden, da dette ikke fjerner alle urenheder og rester. Der opstår en usynlig hinde, der medfører misfarvning af glaskeramikken. Denne misfarvning kan ikke fjernes igen.
Rengør kogepladen regelmæssigt med et rengøringsmiddel specielt beregnet til glaskeramik.

Fjern alle større madrester med en fugtig klud og fastbrændt snavs med en glasskraber med barberblad.

Rengør derefter kogepladen med Miele Glaskeramisk kogepladerens (se afsnittet Ekstra tilbehør) eller med et gængs rengøringsmiddel til glaskeramik. Anvend køkkenrulle eller en ren klud. Påfør ikke rengøringsmidlet på en varm kogeplade, da det kan give pletter. Følg anvisningerne fra producenten af rengøringsmidlet.

Tør til sidst kogepladen af med en fugtig klud, og eftertør den. Sørg for at fjerne alle rester af rengøringsmiddel. Ved efterfølgende brug af kogepladen kan rester brænde fast og beskadige den glaskeramiske plade.

Pletter fra kalk, vand og aluminium (metallisk skinnende pletter) kan fjernes med Miele Glaskeramisk kogepladerens.

Risiko for forbrænding!
Tag grillhandsker på, når rester af sukker, plast eller alufolie skal fjernes fra den varme kogeplade med en glasskraber med barberblad.

Hvis der kommer **sukker, plast eller alufolie** på den varme kogeplade, skal den slukkes. Skrab **straks**, dvs. mens den endnu er varm, den pågældende kogezone grundigt ren med en glasskraber med barberblad.
Rengør derefter kogezonen som beskrevet ovenfor, når den er afkølet.

Programmeringen af kogepladen kan ændres (se skemaet). Flere indstillinger kan ændres efter hinanden.

Når programmeringen er kaldt frem, vises *P* (program) og *S* (status) i tidsdisplayet; på kogeplader med 3 kogezoner er der en ekstra visning bagest til venstre.

I kogezonedisplayene forrest til venstre og bagest til venstre vises programmet. Eksempel:
Program 03 = forrest til venstre *0*, bagest til venstre *3*
Program 14 = forrest til venstre *1*, bagest til venstre *4*

I kogezonedisplayet forrest til højre vises status.

Når programmeringen forlades, gennemføres en automatisk reset. Den er gennemført, når en kontrollampe over tasten ⏻ lyser kortvarigt.

Tænd først kogepladen, når reset er afsluttet.

Programmering kaldes frem

- Berør tasterne ⏻ og 🔒 **samtidigt**, mens kogepladen er slukket, indtil kontrollampen for låsen blinker.

Et program indstilles

- Indstilling af **enernes plads**: Berør først tasten til kogezonen **bagest til venstre** og derefter det ønskede tal på betjeningsskalaen.
- Indstilling af **tiernes plads**: Berør først tasten til kogezonen **forrest til venstre** og derefter det ønskede tal på betjeningsskalaen.

Status indstilles

- Berør tasten til kogezonen **forrest til højre** og derefter tallet for den ønskede indstilling på betjeningsskalaen.

Indstillinger gemmes

■ Berør tasten ⏻, indtil displayene slukker.

Indstillinger gemmes ikke

■ Berør tasten 🔓, indtil displayene slukker.

Program*			Status**		Indstilling
P	**00**	Demonstrationsmodus og standardindstilling	S	0	Demonstrationsmodus aktiveret (når kogepladen tændes, viser tidsdisplayet i nogle sekunder *dE*)
			S	**1**	Demonstrationsmodus deaktiveret
			S	9	Gendannelse af standardindstillingerne
P	**1**	Stop & Go	**S**	**0**	Frakoblet
			S	1	Tilkoblet
P	**02**	Antal varmetrin	**S**	**0**	9 varmetrin (1, 2, 3 ... til 9)
			S	1	17 varmetrin (1, 1., 2, 2., 3 ... til 9) Opkogstrinnet vises da ved, at varmetrinnet til viderekogning og *R* blinker skiftevis.
P	**03**	Signaltone induktion ved manglende eller uegnet kogegrej	**S**	**0**	frakoblet
			S	1	lav
			S	2	middel
			S	3	høj
P	**04**	Bekræftende tone ved aktivering af sensor	S	0	frakoblet
			S	1	lav
			S	**2**	middel
			S	3	høj
P	**05**	Signaltone timer	S	0	frakoblet
			S	1	lav, 10 sekunder
			S	**2**	middel, 10 sekunder
			S	3	høj, 10 sekunder

* Ikke viste programmer / status er ikke programmeret.

** Standardindstillingen fra fabrikken er fremhævet med fed.

Program*			Status**		Indstilling
P	**06**	Lås	S	0	Med 1 finger ved berøring af 🔒
			S	**1**	Med 3 fingre ved samtidig berøring af 🔒 og tasterne for begge højre kogezoner
P	**07**	Børnesikring	**S**	**0**	Kun manuel aktivering af børnesikringen
			S	1	Manuel og automatisk aktivering af børnesikringen
P	**08**	Opkogsautomatik	S	0	frakoblet
			S	**1**	tilkoblet
P	**10**	Miele@home - kun Miele@home-kompatible kogeplader udstyret med kommunikationsmodul -	**S**	**0**	Ikke aktuel
			S	1	Afmeldt
			S	2	Tilmeldt
P	**15**	Signal, hvis berøringsfelterne tildækkes	**S**	**0**	frakoblet
			S	1	tilkoblet
P	**16**	Tasternes reaktionshastighed	S	0	langsom
			S	**1**	normal
			S	2	hurtig

* Ikke viste programmer / status er ikke programmeret.

** Standardindstillingen fra fabrikken er fremhævet med fed.

Småfejl udbedres

De fleste fejl og funktionsforstyrrelser, der måtte opstå i den daglige drift, vil man selv kunne udbedre uden at bruge tid og penge på et servicebesøg.

Nedenstående oversigt kan være en hjælp, når årsagen til en fejl skal findes, og fejlen skal udbedres. Men husk:

⚠ Reparationer på elektriske produkter må kun foretages af autoriserede fagfolk. Reparationer foretaget af ukyndige kan medføre betydelig risiko for brugeren og er ikke omfattet af Mieles garanti.

Fejl	Årsag	Udbedring
Kogepladen eller kogezonerne kan ikke tændes.	Sikringen er defekt.	Udskift sikringen (min. sikring: se typeskiltet).
	Der kan være tale om en teknisk fejl.	Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut ved at – slå den pågældende sikring fra eller skrue smeltesikringen helt ud, eller – slå HFI/HPFI-relæet fra. Hvis man efter at have slået HFI/HPFI-relæet eller sikringsgruppen til igen stadig ikke kan tænde kogepladen, kontaktes Miele Teknisk Service.

Fejl	Årsag	Udbedring
Ved brug af den nye kogeplade opstår der en ubehagelig lugt eller damp.		Lugten forsvinder, efterhånden som kogepladen anvendes, og vil til sidst være helt væk.
Symbolet ⍦ og det indstillede varmetrin blinker skiftevis i et kogezonedisplay.	Der er intet kogegrej eller uegnet kogegrej på kogezonen.	Anvend egnet kogegrej (se afsnittet Kogegrej).
Når kogepladen tændes, viser tidsdisplayet i nogle sekunder "LC".	Børnesikringen er aktiveret.	Deaktiver børnesikringen (se afsnittet Lås / Børnesikring).
Når kogepladen tændes, vises i nogle sekunder dE i tidsdisplayet. Kogezonerne bliver ikke varme.	Kogepladen er indstillet på demonstrationsmodus.	Deaktiver demonstrationsmodus (se afsnittet Programmering).
En kogezone eller hele kogepladen frakobles automatisk.	Driftstiden for en kogezone har været for lang.	Kogezonen kan tages i brug igen (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).
	Sikringen mod overophedning er udløst.	Se afsnittet Sikring mod overophedning.
Boosterfunktionen afbrydes automatisk for tidligt.	Sikringen mod overophedning er udløst.	Se afsnittet Sikring mod overophedning.
Kogezonen arbejder ikke som normalt ved det indstillede varmetrin.		

Småfejl udbedres

Fejl	Årsag	Udbedring
Varmetrinnet 9 bliver automatisk reduceret, når der på den forbundne koge-/stegezone ligeledes indstilles varmetrin 9.	Ved samtidig anvendelse på varmetrin 9 ville den mulige samlede effekt blive overskredet.	
Kogepladen frakobles under brug, og i tidsdisplayet blinker et *F*.	En eller flere taster er tildækket, f.eks. ved fingerkontakt, af mad, der er kogt over, eller af en genstand.	Rengør betjeningspanelet, eller fjern eventuelle genstande (se afsnittet Sikkerhedsafbrydelse).
Indholdet i kogegrejet opvarmes ikke, når opkogsautomatikken er tilkoblet.	Der opvarmes store mængder mad.	Lad maden koge op på højeste varmetrin, og skru derefter ned manuelt.
	Kogegrejet leder varmen dårligt.	
Køleblæseren arbejder videre, efter at kogepladen er slukket.	Blæseren arbejder, indtil kogepladen er afkølet, og kobler herefter automatisk fra.	

Fejl	Årsag	Udbedring
Tasterne reagerer overfølsomt, eller de reagerer slet ikke.	Tasternes følsomhed er blevet ændret.	Sørg først og fremmest for, at der ikke falder direkte lys (sollys eller kunstigt lys) på kogepladen, og at kogepladens omgivelser ikke er for mørke. Sørg for, at kogepladen og tasterne ikke er tildækkede. Fjern alt kogegrej, og rengør kogepladen for eventuelle madrester. Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut. Hvis problemet herefter stadig er der, kontaktes Miele Teknisk Service.
I tidsdisplayet blinker skiftevis *FE* og tal.		
FE 44	Sikringen mod overophedning er udløst.	Se afsnittet Sikring mod overophedning.
FE 47 *FE 48*	Ventilationen er blokeret eller defekt.	Kontroller, om ventilationen er blokeret af en genstand, fx en gaffel, og fjern genstanden. Kontakt Miele Teknisk Service, hvis fejlmeldingen stadig vises.
Andre fejlmeldinger *FE..*	Der er opstået en fejl i elektronikken.	Afbryd strømmen til kogepladen i ca. 1 minut. Kontakt Miele Teknisk Service, hvis problemet stadig er der, når strømmen tilsluttes igen.

Ekstra tilbehør

Miele kan levere en række nyttigt tilbehør samt rengørings- og plejeprodukter til Miele kogeplader.

Disse produkter kan bestilles via vor online-shop:

Produkterne kan også købes hos Miele-forhandlere eller ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50.

Koge-/stegegrej

Miele tilbyder et stort udvalg af koge- og stegegrej, som både med hensyn til funktion og størrelse er perfekt tilpasset Miele kogepladerne.
Nærmere oplysninger om de enkelte produkter findes på www.miele-shop.dk.

Gryder i forskellige størrelser

Sauterpande med låg

Pande med slip let-belægning

Wokpande

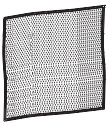
Gourmetfade

Plejeprodukter

Miele Glaskeramisk kogepladerens, 250 ml

Fjerner groft snavs, kalkpletter og aluminiumsrester

Mikrofiberklud



Fjerner fingeraftryk og let snavs

Miele@home-system

I **Miele@home**-systemet sender de tilmeldte produkter informationer om driftstilstand til en displayenhed via strømnettet (Powerline-teknologi).

I displayet på SuperVision-produkterne kan statusinformationer om de andre produkter vises. Kogepladens hovedtilstand vises: Tændt, Slukket, Fejl.

Med en PC, Notebook eller iPod* / iPhone* (mobilenheder) kan man via Miele@home-gateway i husets netværk få vist statusinformationer om produkterne og udføre visse kommandoer.
F.eks. vises følgende oplysninger om kogepladen: Varmetrin for hver kogezone, minuturstid og frakoblingstid for hver kogezone. Den eneste kommando, der kan udføres, er Sluk kogepladen.

* iPod og iPhone er reg. varemærker fra fa. Apple Inc.

Con@ctivity er kommunikationen mellem kogepladen og emhætten. Emhætten styres automatisk afhængig af kogepladens driftstilstand.
Kogepladen overfører informationerne om driftstilstand til emhætten via strømnettet.

For at kunne udnytte denne mulighed skal kogepladen være udstyret med et kommunikationsmodul.

Nærmere oplysninger om Miele@home-systemet findes på hjemmesiden www.miele-at-home.de.

XKM 2100 KM

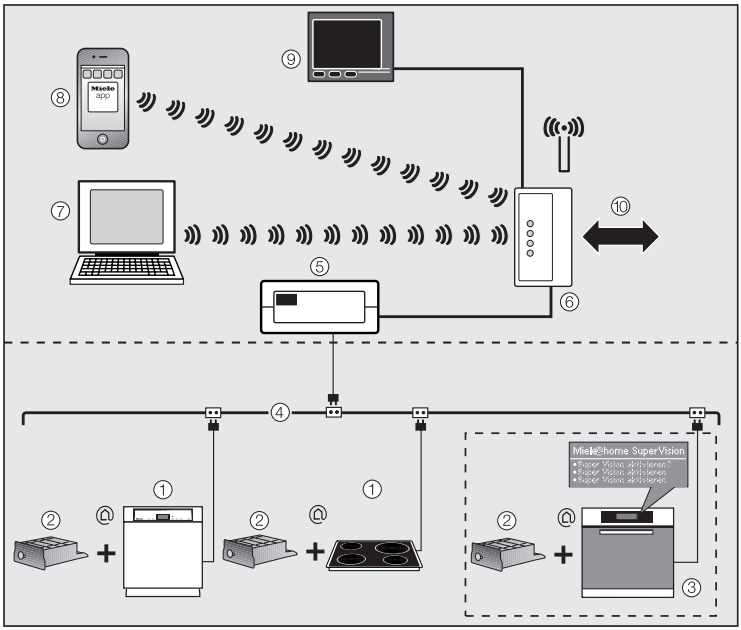
Kommunikationsmodul, inkl. monteringstilbehør
- til Miele kogeplader -

XGW 2000

Miele@home-gateway
Gatewayen er broen mellem produkternes Powerline-kommunikation og husets netværk.

Ekstra tilbehør

Miele@home



① Miele@home-kompatible produkter (eksempler)

② Kommunikationsmodul

③ SuperVision-produkt

④ Strømnet (Powerline)

⑤ Miele@home-gateway

⑥ (WLAN) router

Mulige tilslutninger

⑦ PC, Notebook

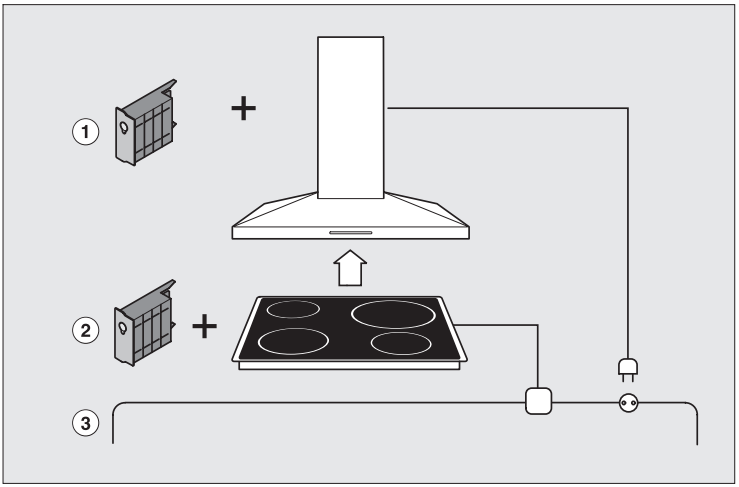
⑧ iPod* eller iPhone*

⑨ Forbindelse med displayet i et netbus-system

⑩ Mulig internetforbindelse

* iPod og iPhone er reg. varemærker fra fa. Apple Inc.

Con@ctivity



① Kommunikationsmodul XKM 2000 DA

② Kommunikationsmodul XKM 2100 KM

③ Strømnet (Powerline)

Kogepladen tilmeldes

Når kogepladen skal

– tilmeldes til **Miele@home**, skal tilmeldingsprocessen først forberedes på displayenheden (se monterings- og installationsanvisningen til Miele@home)

– tilmeldes til **Con@ctivity**, skal emhætten først tilmeldes (se monterings- og installationsanvisningen til Con@ctivity).

■ Berør tasterne ⏻ og 🔒 **samtidigt**, mens kogepladen er slukket, indtil kontrollampen for låsen blinker.

Når programmeringen er kaldt frem, vises *P* (program) og *S* (status) i tidsdisplayet; på kogeplader med 3 kogezoner er der en ekstra visning bagest til venstre.

■ Berør tasten til kogezonen **forrest til venstre** og derefter tallet 1 på betjeningsskalaen (program 10 indstilles).

■ Berør tasten til kogezonen **forrest til højre** og derefter tallet 2 på betjeningsskalaen (status 2 indstilles = tilmeld).

Tilmeldingsprocessen starter, og tallet 2 blinker. Tilmeldingsprocessen varer nogle minutter. Når den er gennemført, lyser tallet 2 konstant.

■ Berør tasten ⏻, indtil displayene slukker, for at gemme indstillingen.

■ Fortsæt som beskrevet i monterings- og installationsanvisningen til hhv. Miele@home og Con@ctivity.

Kogepladen afmeldes

Når kogepladen skal afmeldes **Miele@home**, skal afmeldingsprocessen først forberedes på displayenheden (se monterings- og installationsanvisningen til Miele@home).

- Berør tasterne ⏻ og 🔒 **samtidigt**, mens kogepladen er slukket, indtil kontrollampen for låsen blinker.

Når programmeringen er kaldt frem, vises *P* (program) og *S* (status) i tidsdisplayet; på kogeplader med 3 kogezoner er der en ekstra visning bagest til venstre.

- Berør tasten til kogezonen **forrest til venstre** og derefter tallet 1 på betjeningsskalaen (program 10 indstilles).
- Berør tasten til kogezonen **forrest til højre** og derefter tallet 1 på betjeningsskalaen (status 1 indstilles = afmeld).

Afmeldingsprocessen starter, og tallet 1 blinker. Afmeldingsprocessen varer nogle minutter. Når den er gennemført, lyser tallet 1 konstant.

- Berør tasten ⏻, indtil displayene slukker, for at gemme indstillingen.
- Fortsæt som beskrevet i monterings- og installationsanvisningen til hhv. Miele@home og Con@ctivity.

Råd om sikkerhed ved indbygning

Kogepladen må kun monteres af en fagmand og tilsluttes til elnettet af en installatør.

For at undgå skader på kogepladen må den først indbygges i bordpladen, efter at eventuelle overskabe og emhætte er monteret.

▶ Køkkenbordpladens finer skal være limet med varmebestandig lim (100°C), så den ikke løsner sig eller bliver misdannet.
Kantlisterne mod væggen skal være varmebestandige.

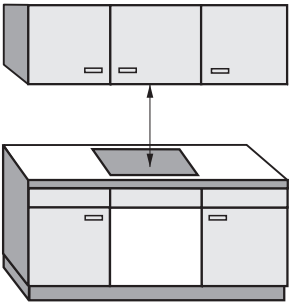
▶ Kogepladen må ikke indbygges over et køle-/fryseskab, en opvaskemaskine, en vaskemaskine eller en tørretumbler.

▶ Denne kogeplade må ikke indbygges over en ovn uden køleblæser.

▶ Sørg for, at man ikke kan komme i berøring med ledningen til kogepladen efter indbygning, og at ledningen ikke udsættes for mekanisk belastning.

Alle mål er angivet i mm

Sikkerhedsafstand over kogepladen



Den af emhætteproducenten angivne sikkerhedsafstand mellem kogeplade og emhætte skal overholdes.
Hvis der ikke er angivet nogen sikkerhedsafstand for emhætten, eller hvis der er anbragt let-antændelige genstande (f.eks. en hylde) over kogepladen, skal afstanden være min. 760 mm.

Hvis der er monteret flere produkter med forskellige sikkerhedsafstande under en emhætte, skal den største afstand overholdes.

Sikkerhedsafstande

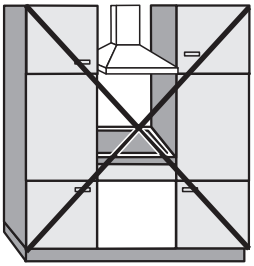
Sikkerhedsafstand til siden / bagtil

Ved indbygning af en kogeplade må der kun på den ene side (højre **eller** venstre) og bag den være skab eller væg, der er højere end kogepladens niveau (se illustrationer).

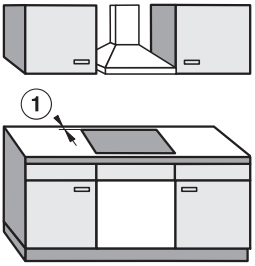
① Mindsteafstand **bagtil** fra udskæringen i bordpladen til bagkanten af bordpladen: 50 mm.

② Mindsteafstand **til højre** fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (f.eks. et højskab) eller til en væg: 50 mm.

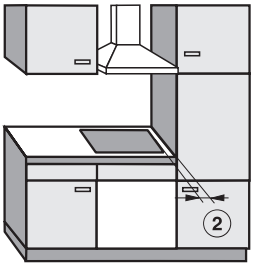
③ Mindsteafstand **til venstre** fra udskæringen i bordpladen til et køkkenmodul ved siden af (f.eks. et højskab) eller til en væg: 50 mm.



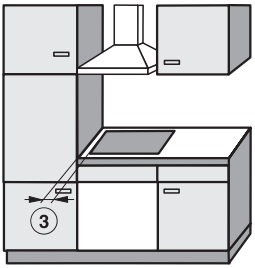
Ikke tilladt!



Anbefales!



Anbefales ikke!



Anbefales ikke!

Sikkerhedsafstand forneden

For at sikre tilstrækkelig ventilation skal der under kogepladen være en mindsteafstand til en ovn, hylde eller skuffe.

Mindsteafstanden fra underkanten af kogepladen til

– overkanten af en **ovn** skal være **15 mm**.

– overkanten af en **hylde** skal være **15 mm**.

– bunden af en **skuffe** skal være **75 mm**.

Hylde

Det er ikke nødvendigt, men tilladt at montere en hylde under kogepladen.

Til anbringelse af nettilslutningsledningen skal der bagved være en luftspalte på 10 mm.
For at opnå bedre ventilation af kogepladen anbefaler vi en luftspalte på 20 mm foran.

Sikkerhedsafstande

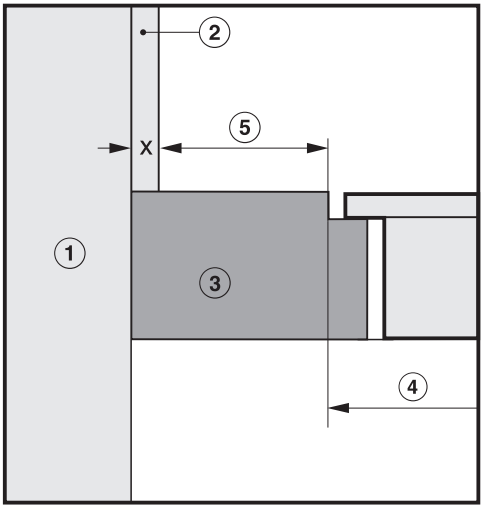
Sikkerhedsafstand ved vægbeklædning

Da visse materialer kan ændres eller ødelægges af høje temperaturer, skal nedenstående minimumsafstande mellem en evt. vægbeklædning og udskæringen i køkkenbordpladen overholdes.

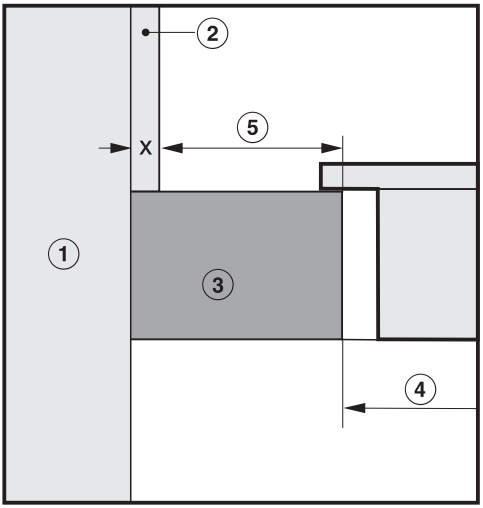
Ved en beklædning af **brændbart materiale** (f.eks. træ) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm.

Ved en beklædning af **ikke-brændbart materiale** (f.eks. metal, natursten, keramiske fliser) skal afstanden ⑤ mellem udskæringen i køkkenbordpladen og vægbeklædningen være min. 50 mm minus beklædningens tykkelse.
Eksempel: Tykkelse på vægbeklædning 15 mm
50 mm - 15 mm = minimumsafstand 35 mm

Kogeplader til indbygning i plan med bordplader



Ramme-/facetkogeplader



① Mur

② Vægbeklædning
Mål x = Vægbeklædningens tykkelse

③ Køkkenbordplade

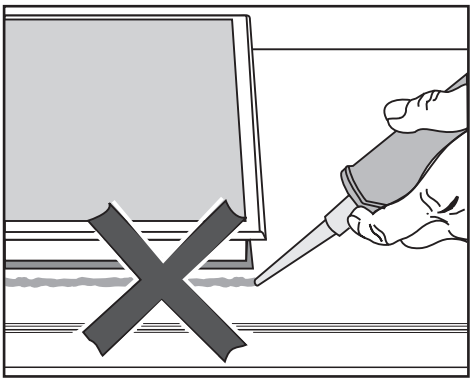
④ Udskæring i køkkenbordplade

⑤ Minimumsafstand
ved **brændbare** materialer: 50 mm
ved **ikke-brændbare** materialer: 50 mm - mål x

Råd om sikkerhed ved indbygning

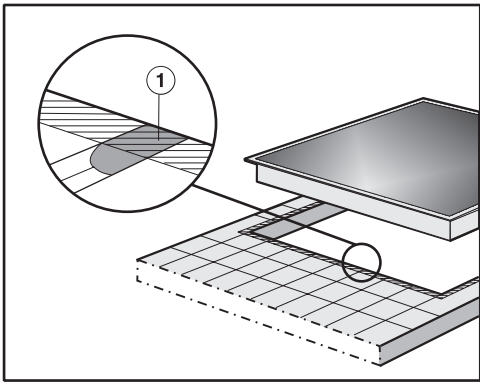
Tætning mellem kogeplade og køkkenbordplade

Kogepladen og køkkenbordpladen kan blive beskadiget ved en eventuel afmontering af kogepladen, hvis der er foretaget tætning med tætningsmiddel. Undlad at anvende tætningsmiddel mellem kogepladen og bordpladen.



Tætningen under kanten på kogepladens overdel sikrer, at kogepladen slutter helt tæt til bordpladen.

Køkkenbordplade belagt med fliser

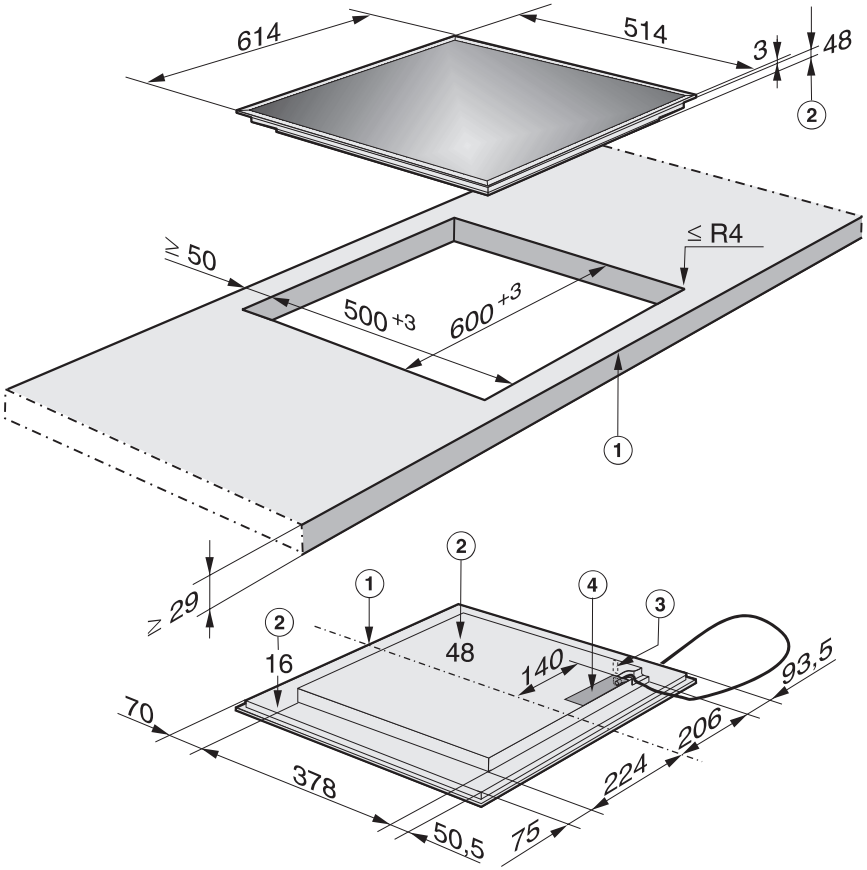


Fugerne ① og det skraverede område under kogepladens bæreflade skal være glatte og lige, så kogepladen slutter ensartet til, og tætningslisten under kanten på kogepladens overdel giver tilstrækkelig tætning mellem kogepladen og bordpladen.

Ramme-/facetkogeplader

Indbygningsmål

KM 6322



① Foran

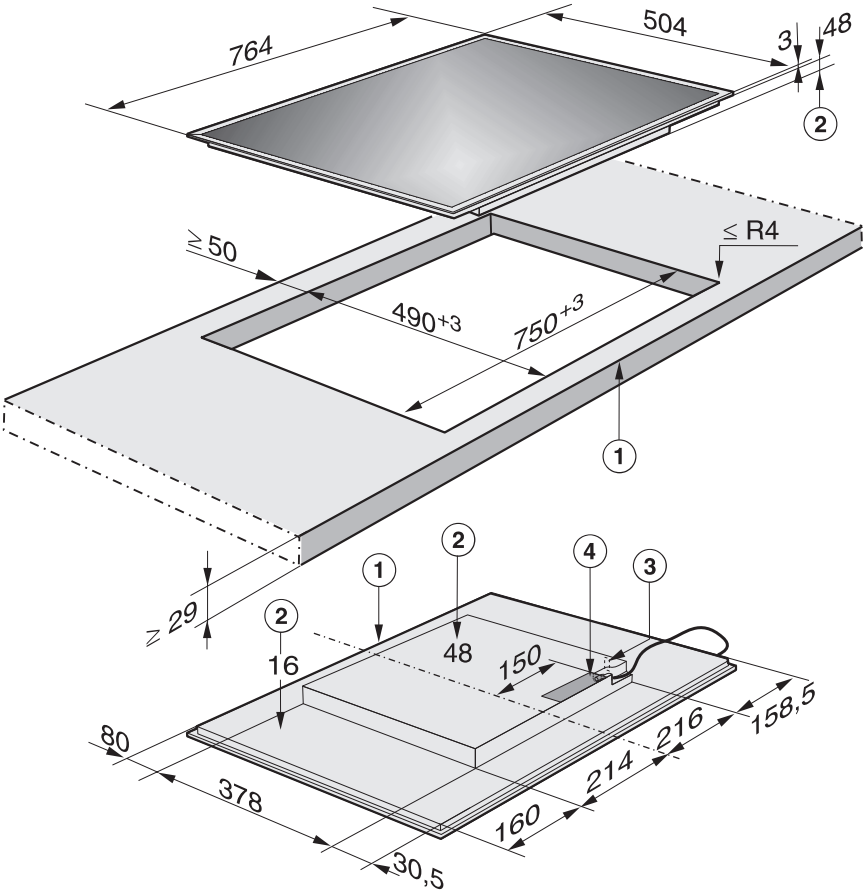
② Indbygningshøjde

③ Tilslutning til Miele@home

④ Nettilslutningskasse

Nettilslutningsledningen (L=1440) medfølger løst.

KM 6347



① Foran

② Indbygningshøjde

③ Tilslutning til Miele@home

④ Nettilslutningskasse

Nettilslutningsledningen (L=1440) medfølger løst.

Indbygning

Bordpladen forberedes

- Foretag udskæringen i køkkenbordpladen som vist på skitsen. Sørg for at overholde **sikkerhedsafstandene** (se afsnittet Råd om sikkerhed ved indbygning).
- For at forhindre at træet "rejser sig" i tilfælde af fugt, bør man på køkkenbordplader af træ forsegle skærefladerne med en speciel lak, silikonegummi eller støbeharpiks.

Sørg for, at disse materialer ikke kommer på køkkenbordpladens overflade.

Der kræves ikke klemfjedre til indbygning af kogepladen; en passende tætningsliste bevirker, at kogepladen bliver holdt fast i udskæringen.
Efter et stykke tid vil spalten mellem ramme og bordplade blive mindre.

Nettilslutningsledning tilsluttes på kogepladen

Nettilslutningsledningen må kun tilsluttes på kogepladen af en autoriseret installatør.

- Tilslut nettilslutningsledningen til kogepladen i overensstemmelse med tilslutningsskemaet (se afsnittet El-tilslutning / Tilslutningsskema).

Kogepladen monteres

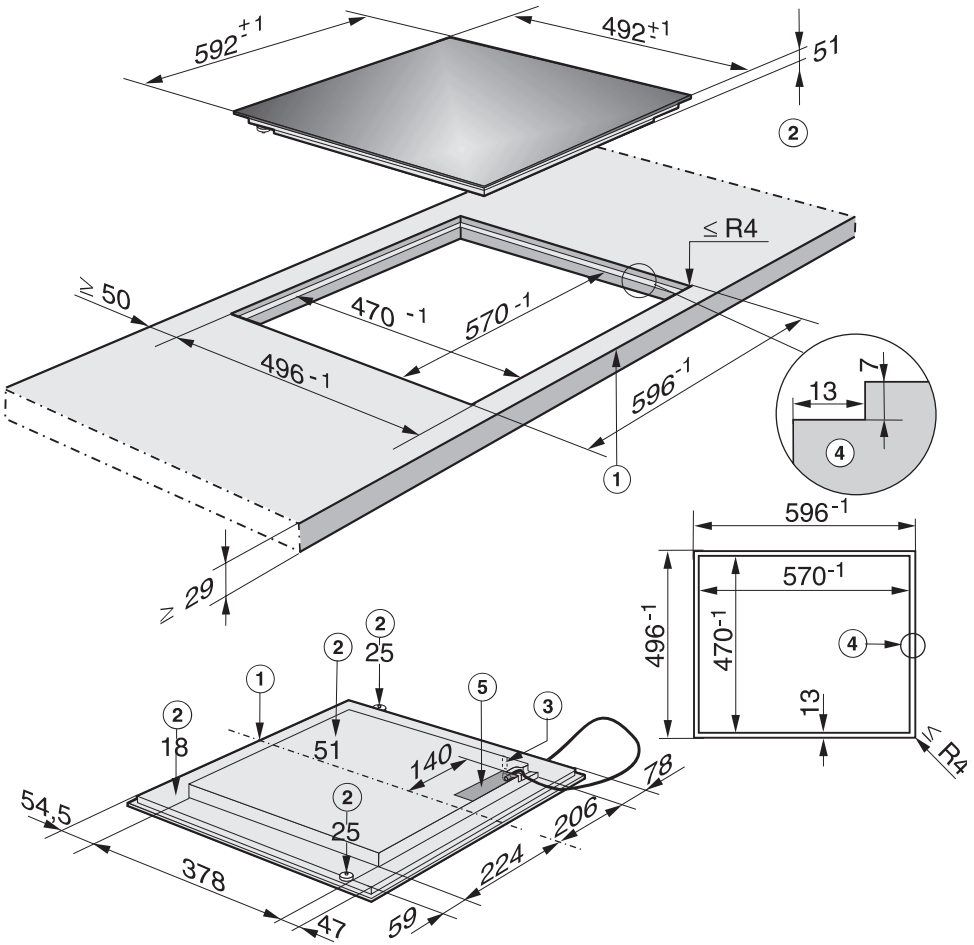
- Før nettilslutningsledningen ned gennem udskæringen i køkkenbordpladen.
- Anbring kogepladen i midten af udskæringen. Sørg for, at kogepladens tætning flugter med bordpladen. Kogepladen må under ingen omstændigheder tætnes med fugetætningsmiddel (f.eks. silikone)!

Hvis rammens tætningsliste ikke slutter rigtigt tæt til køkkenbordpladen i hjørnerne, kan hjørneradierne, ≤ R4, forsigtigt skæres lidt til med en stiksav.

- Tilslut kogepladen.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.

Indbygningsmål

KM 6323



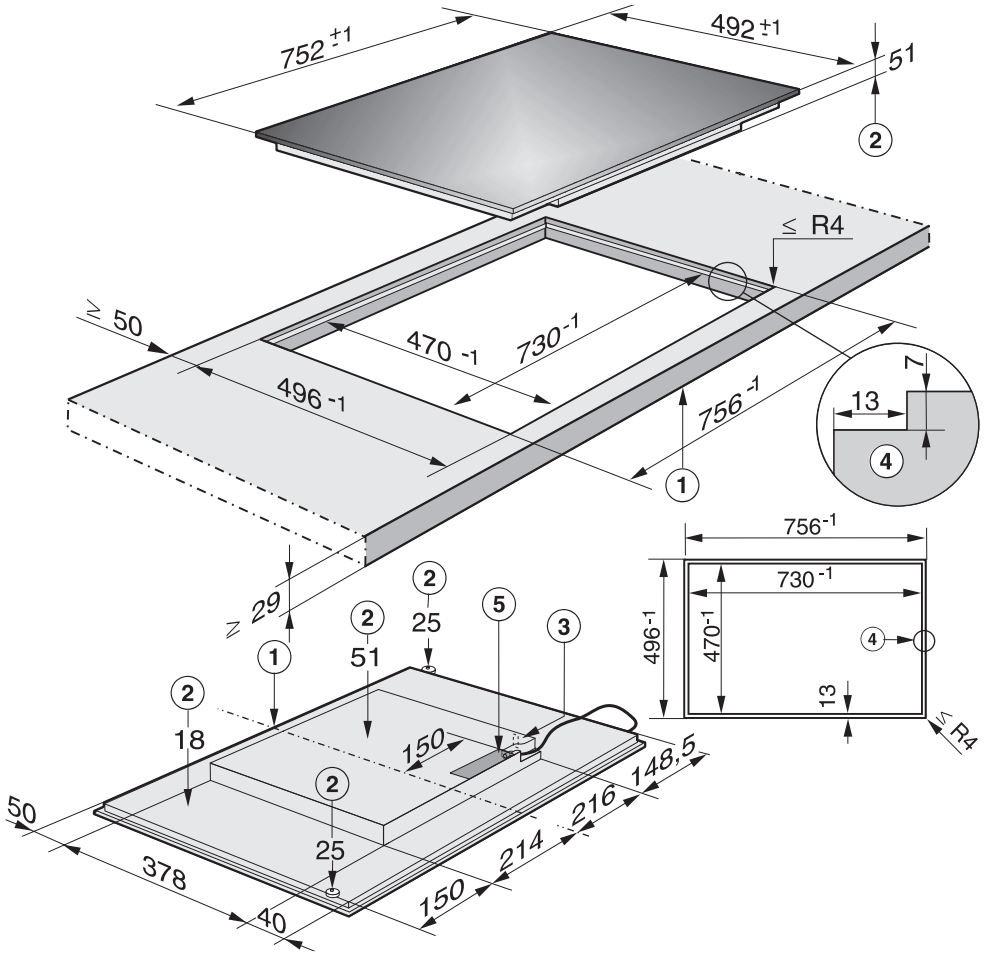
① Foran
② Indbygningshøjde
③ Tilslutning Miele@home
④ Udskæring med kant til bordplader af natursten
⑤ Nettilslutningskasse

Nettilslutningsledningen (L=1440) medfølger løst.

Udskæringsmål for bordplade i natursten: Se detailtegningerne!

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

KM 6348



① Foran

② Indbygningshøjde

③ Tilslutning til Miele@home

④ Udskæring med kant til bordplader af natursten

⑤ Nettilslutningskasse

Nettilslutningsledningen (L=1440) medfølger løst.

Udskæringsmål for bordplade i natursten: Se detailtegningerne!

Indbygning

En kogeplade til indbygning i plan med bordpladen er kun egnet til montering i natursten (granit, marmor), massivt træ og flisebelagte bordplader.
Kogeplader, der også er egnet til montering i glasbordplader, er mærket med en tilsvarende henvisning i afsnittet Indbygningsmål.
Ved bordplader af andre materialer skal producenten rådspørges, om disse er egnet til montering af en kogeplade i plan med bordpladen.

Underskabets bredde skal min. være lige så bred som den inderste udskæring i bordpladen (se afsnittet Indbygningsmål), så kogepladen er frit tilgængelig nedefra efter indbygning og underkassen kan afmonteres i tilfælde af reparation. Hvis kogepladen ikke er frit tilgængelig efter indbygning, skal fugetætningsmidlet fjernes, så kogepladen kan afmonteres.

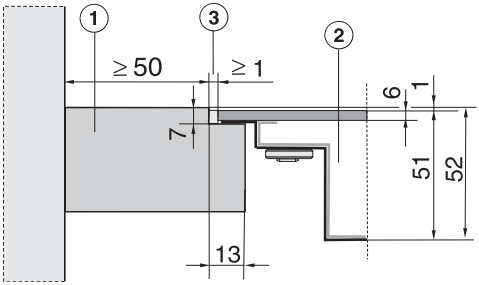
Kogepladen bliver

– monteret direkte i en udfræset naturstensbordplade.
– monteret med trælister i en udskæring i massivt træ, flisebelagte bordplader og glasbordplader. Listerne medfølger ikke ved levering.

Kogeplader til indbygning i plan med bordplade

Køkkenbordplade i natursten

Udskæringen foretages i bordpladen



① Køkkenbordplade

② Kogeplade

③ Fuge

Da den glaskeramiske flade og udskæringen i køkkenbordpladen er underlagt en vis tolerance, kan fugebredden ③ variere (fugen skal være min. 1 mm).

- Foretag udskæringen i køkkenbordpladen som vist på illustrationen. Sørg for at overholde **sikkerhedsafstandene** (se afsnittet Råd om sikkerhed ved indbygning).

Nettilslutningsledning tilsluttes på kogepladen

Nettilslutningsledningen må kun tilsluttes på kogepladen af en autoriseret installatør.

- Tilslut nettilslutningsledningen på kogepladen i overensstemmelse med tilslutningsskemaet (se afsnittet El-tilslutning / Tilslutningsskema)

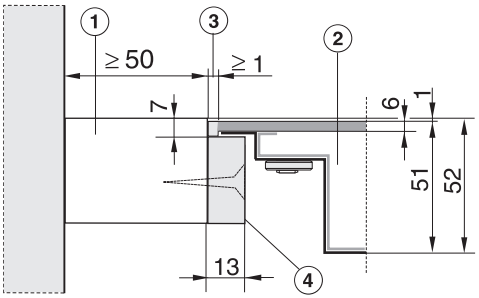
Kogepladen monteres

- Før nettilslutningsledningen ned gennem udskæringen.
- Læg kogepladen ② i udskæringen, og centrer den.
- Tilslut kogepladen.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.
- Sprøjt temperaturbestandig silikone-fugemasse (min. 160°C) i fugen ③.

Anvend kun silikonefugemasse, der er velegnet til natursten, og følg fugemasseproducentens anvisninger.

Bordplader af massivt træ / flisebelagte bordplader / glasbordplader

Udskæringen foretages i bordpladen



① Køkkenbordplade

② Kogeplade

③ Fuge

④ Trælister 13 mm
(medfølger ikke ved levering)

Da den glaskeramiske flade og udskæringen i køkkenbordpladen er underlagt en vis tolerance, kan fugebredden ③ variere (fugen skal være min. 1 mm).

- Foretag udskæringen i køkkenbordpladen som vist på illustrationerne. Sørg for at overholde **sikkerhedsafstandene** (se afsnittet Råd om sikkerhed ved indbygning).
- Monter trælisterne ④ 7 mm under køkkenbordpladens øverste kant (se skitse).

Nettilslutningsledning tilsluttes på kogepladen

Nettilslutningsledningen må kun tilsluttes på kogepladen af en autoriseret installatør.

- Tilslut nettilslutningsledningen på kogepladen i overensstemmelse med tilslutningsskemaet (se afsnittet Eltilslutning / Tilslutningsskema).

Kogepladen monteres

- Før nettilslutningsledningen ned gennem udskæringen.
- Læg kogepladen ② i udskæringen, og centrer den.
- Tilslut kogepladen.
- Kontroller, om kogepladen fungerer korrekt.
- Sprøjt temperaturbestandig silikone-fugemasse (min. 160°C) i fugen ③.

Følg anvisningerne fra producenten af silikonefugemassen.

Til **fliser af natursten** må der kun anvendes silikonefugemasse, der er velegnet til natursten.

Eltilslutning

Eltilslutning og udskiftning af ledningen bør kun foretages af en autoriseret elinstallatør under hensyntagen til gældende sikkerhedsbestemmelser.
Producenten påtager sig ikke ansvar for direkte eller indirekte skader, som opstår på grund af fejlagtig indbygning eller forkert tilslutning.

Producenten kan ikke gøres ansvarlig for skader, som er opstået på grund af manglende eller afbrudt jordledning (f.eks. elektrisk stød).

Berøringssikkerheden på driftsisolerede dele skal kontrolleres efter montering!

Samlet effekt

Se typeskiltet

Eltilslutning og sikring

Alle nødvendige **tilslutningsdata** fremgår af **typeskiltet**.
Disse oplysninger skal stemme overens med tilslutningsbestemmelserne på opstillingsstedet.

Spænding:
3N AC 230 V / 50 Hz

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Fejlstrømsrelæ

For at øge sikkerheden anbefales et HPFI-relæ med en brydestrøm på 30 mA.

Skal ekstrabeskyttes, jf. Stærkstrømsbekendtgørelsen.

Afbrydere

Kogepladen skal kunne afbrydes på gruppeafbryderen.

Afbrydelse fra nettet

Hvis kogepladen skal afbrydes fra nettet, foretages følgende, afhængig af installation:

– **Smeltesikringer**
Sikringerne tages helt ud af sikringshovederne eller skufferne,

eller:

– **Automatsikring**
(ledningsrelæ, min. type B eller C!):
Vippekontakt vippes fra 1 (til) til 0 (fra)

eller:

– **HFI/HPFI-relæ**
(fejlstrømsrelæ)
Hovedkontakten vippes fra 1 (til) til 0 (fra), eller kontrolknappen aktiveres.

Efter afbrydelse sikres nettet mod genindkobling.

Tilslutningsledning

Kogepladen skal tilsluttes iht. tilslutningsskemaet med en ledning af typen H 05 VV-F (PVC-isoleret) med et egnet tværsnit.

Tilslutningsmulighederne fremgår af tilslutningsskemaet.

Den tilladte tilslutningsspænding og tilhørende tilslutningsværdi for den pågældende kogeplade fremgår af typeskiltet.

Udskiftning af nettilslutningsledning

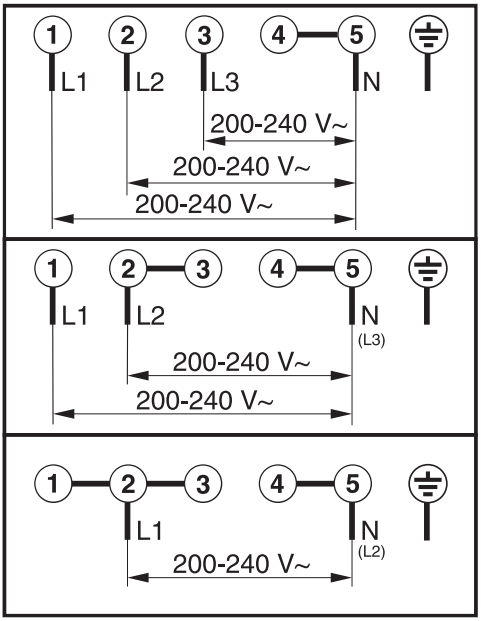
En beskadiget tilslutningsledning må kun udskiftes med en speciel ledning af samme type (kan købes ved telefonisk henvendelse til vor reservedelsekspedition på tlf. 43 27 13 50). Af sikkerhedsmæssige grunde må ledningen kun udskiftes af en Miele-tekniker eller en anden kvalificeret fagmand.

Tilslutningsdata fremgår af typeskiltet.

Jordledningen skal monteres på tilslutningen mærket ⏚.

Eltilslutning

Tilslutningsskema



I Danmark tilsluttes kogepladen 3N AC 230 V / 50 Hz

Sikring 16 A

Danmark

Miele Teknisk Service

- Dag til dag-service
- Landsdækkende servicenet
- Lokale teknikere
- Specielt uddannede teknikere
- Centralt dirigerede servicevogne
- Stor reservedelsbeholdning
- Originale Miele reservedele
- 24 måneders garanti på alle fabriksnye Miele produkter og reparationer

Miele er kendt for sin dag til dag-service

En stor fordel, da ventetiden på, at Miele produktet igen er klar efter et driftsstop, yderst sjældent overskrider én dag. Dette kan vi overholde, fordi vi over hele landet har lokalt boende teknikere, som kører rundt i centralt dirigerede servicevogne.

Servicevognene er udstyret med et stort udvalg af originale reservedele, hvilket betyder, at vi har alt, hvad der normalt skal bruges til en reparation, med fra starten. Altså ingen unødvendig ventetid eller omkostning ved fremskaffelse af reservedele.

Rygraden i god service er dygtige teknikere. Alle vore teknikere er elektrikere, og denne uddannelse er suppleret med en speciel Miele uddannelse i drift, vedligeholdelse og reparation af vore produkter. Uddannelsen bliver løbende fulgt op, således at teknikerne hele tiden er på højde med udviklingen.

Miele Teknisk Service kan tilkaldes fra mandag til torsdag mellem kl. 8.00 og 16.00, fredag mellem 8.00 og 15.30.

Servicebestilling:

telefon	43 27 13 10
eller telefax	43 27 13 09

Eller på internettet: www.miele.dk

Mieles garanti

De efterfølgende bestemmelser om garanti omfatter udelukkende fabriksnye produkter. Garantien er gældende 24 mdr. fra købsdato, når der forevises kvittering, regning eller tilsvarende, hvoraf købsdato fremgår. Funktionssvigt på produkterne, der skyldes installationsmæssige forhold, dækkes ikke af garantien. Garantien indskrænker ikke købers rettigheder if. lovgivningen over for Miele.

Mieles garanti omfatter:

Fabriksnye produkter beregnet til private husholdninger og anvendt til rette formål. Fabrikations- og materialefejl, såfremt disse fejl konstateres under produktets normale brug.

For mindre øer, hvor færgetransport er påkrævet, Grønland og Færøerne gælder dog særlige bestemmelser.

Mieles garanti indebærer:

For store produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele, arbejdsløn og rejseudgifter for tekniker. Såfremt Miele skønner det nødvendigt, at produktet sendes til et Miele værksted, betaler Miele alle fragtudgifter hertil. For små produkter betaler Miele alle udgifter til reservedele og arbejdsløn, hvorimod fremsendelse af produktet sker for købers regning og risiko. Efter udbedring af fejlen sker returnering af produktet for Mieles regning og risiko. Dele udskiftet ved en sådan reparation tilhører Miele.

Mieles garanti omfatter ikke:

– Fejl eller skader opstået direkte eller indirekte som følge af overlast, fejlbetjening, misbrug, skødesløs behandling, mangelfuld vedligeholdelse, fejlagtig indbygning, opstilling og tilslutning, spændingsvariationer og elektriske forstyrrelser eller ved reparation udført af andre end de af Miele autoriserede teknikere.

– Fejl eller skader opstået som følge af erhvervsmæssig eller anden brug af produkter, der er beregnet til private husholdninger.

– Erstatning for eventuelle følgeskader, herunder skader på andre genstande, driftstab etc., medmindre andet er lovmæssigt fastlagt.

Uberettiget tilkaldelse af Miele Teknisk Service:

Inden Miele Teknisk Service tilkaldes, kontrolleres de fejlmuligheder, det er muligt selv at udbedre. Såfremt kravet om udbedring er **uberettiget**, eksempelvis hvis produktets svigt skyldes en defekt sikring eller et defekt afløb, påhviler det kunden selv at betale de omkostninger, der er forbundet med at have tilkaldt service.

Transportskader:

Skulle produktet have fået en transportskade under en transport, som køber selv har sørget for, rettes omgående henvendelse til den forhandler, hvor produktet er købt.

Lov om køb:

Bestemmelserne vedrørende garanti er gældende fra ikrafttrædelse af Lov om køb år 2002. Garantien fratager ikke køber adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende over for den forhandler, hvor produktet er købt. Henvendelse til Miele A/S virker samtidig som ation over for forhandleren.

Indberetning:

Ønskes fejlen ikke afhjulpet omgående, skal eventuelle krav i henhold til Mieles garanti sammen med den fornødne dokumentation for købsdato være indsendt skriftligt inden garantiens udløb til

Miele A/S

Erhvervsvej 2, Postboks 1371

DK - 2600 Glostrup.

Typeskilt

Ved henvendelse til Miele Teknisk Service bedes kogepladens modelbetegnelse og fabrikationsnummer oplyst. Begge dele er anført på vedlagte typeskilt.

Klæb det medfølgende typeskilt ind her. Kontroller venligst, at modelbetegnelsen passer med informationerne på forsiden af denne brugsanvisning.

Miele A/S
Erhvervsvej 2
Postboks 1371
DK-2600 Glostrup
Tlf. 43 27 11 00
Hovedtelefax 43 27 11 09
Reservedelsafd. telefax 43 27 13 69
Miele Teknisk Service telefax 43 27 13 09
Internet: www.miele.dk
E-mail: info@miele.dk

Miele & Cie. KG
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh
Tyskland

Ret til ændringer forbeholdes / 4012

M.-Nr. 09 449 620 / 00

CE